BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA

SÃO PAULO — BRASIL

ANO XXIV • JULHO DE 1949 • N.º 269

A CABREÚVA

"Notas Agrícolas" — 1934

Falar das essências lenhosas indígenas mais úteis e belas já se tornou supérfluo, porque poucas são ainda aquelas que podem ser conseguidas em quantidades suficientes para dar fortuna e, infelizmente, é isso que mais interessa à maioria de nossa gente. Todavia torna-se necessário apontar algumas e descrever suas vantagens, para que os menos utilitários possam orientar-se e escolher o que mais convenha perpetuar, para alegria e confôrto dos pósteros.

Das madeiras de São Paulo a "Cabreúva", que também recebe os nomes de "Óleo Pardo", "Caborehíba", "Cabriúna", "Cabiúva", "Cabriuva" e outros e de que são distinguidas duas espécies botânicas, a saber "Myrocarpos frondosus", Alemão, e "Myroc. fastigiatus", Alemão, — descobertas, como vemos, por Freire Alemão, que fez belos trabalhos de botânica por volta de 1840-1850, — é uma das mais preciosas para tôdas as obras de marcenaria pesada e carpintaria.

Ambas as espécies que fornecem a madeira em questão, crescem nos Estados do Rio de Janeiro, São Paulo e Minas e caracterizam-se pelo seu belo porte de 30-50 metros de altura, tronco de dez a doze metros, ramos sempre mais ou menos ascendentes e pouco divaricados, fôlhas pinadas com 5-9 folíolos alternos, pellucido — punctilhados, na primeira ovais, acuminados e na segunda oval elípticos, geralmente obtusos, frutos leguminosos, chatos, estreitamente alados, com uma, raramente duas sementes longas. As flores ficam dispostas em panículas compostas de racimos, têm pétalas estreitas, quasi lineares voltadas sôbre o cálice e estames insertos, com anteras curtas com duas bolsas.

Afirmam que "Cabreúva" é corruptela de "Caboré" — corujazinha e "Yba" fruto ou árvore. Donde se pode concluir que o nome indígena deveria significar, talvez, árvore do caboré.

O durame ou cerne da "Cabreúva" é de côr amarelo pardo-escuro ou vermelho mais carregado com manchas claras no sentido vertical. O cheiro da madeira é agradável e sua consistência muito grande. O peso específico registrado pelos vários autores varia entre 961 a 1 027 e sua resistência ao esmagamento perpendicular às fibras é indicado como sendo de 449-758.

Os seus empregos na carpintaria são múltiplos graças à sua grande duração que é devida ao óleo que encerra. Utilizam-na para vigamentos, esteios, pinos de rodas, pranchões para pontes e dormentes. Na marcenaria é muito estimada para portas externas de grande luxo e resistência, para móveis de sala de jantar, mesas e escrivaninhas, bancos de igreja, assoalhos, revestimentos de paredes, porteiras, bengalas, estantes, armários, eixos de carros, cilindros para moendas e prensas, cabos de ferramentas, especialmente plâinas, garlopas etc..

(Continua na 3.ª pag. da capa)

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto do Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA

Séde : Largo da Misericórdia, 24

Ano XXIV	JULHO DE 1949	Número 269

Sumário

Comunicamos aos interessados que esta Superintendência está distribuindo as publicações abaixo mencionadas, as quais podem ser enviadas aos que as solicitarem.

SEPARATAS

A Fabricação de Carvão na Fazenda de Café — (esgotada)
O Controle à Erosão nos Cafèzais Sulcos e Cordões em Contôrno — Hélio Viéga de Camargo Bittencourt (esgotado)
Técnica das Adubações — A. Menezes Sobrinho
O mais edificante exemplo de restauração de cafèzal velho e decadente que já vi — Rogério de Camargo
O "Cheiro do Mato" (Sobreamento do Cafeeiro) — Adalberto de Queiroz Teles Junior
Economia Cafeeira — A. Menezes Sobrinho. (esgotada)
Adubação verde para cafèzais — J. Teixeira Mendes
Da secagem mecânica do café — Rogério de Camargo
Culturas Accessórias na Fazenda de Café :
I — Feijão soja, fácil fontes de proteína — N. A. Neme
II — O Milho — G. P. Viégas
III — Arroz Alimento Básico Tropical — H. S. Miranda
IV — Feijão — N. A. Neme
Cultura subsidiárias na fazenda de café :
I — A Cultura da mamoneira — Pedro Teixeira Mendes
II — A Mandioca — Edgard S. Normanha
A Broca do Café "Hypothenemus hampei" (Ferrari, 1867) — J. Bergamin
Expurgo de sementes de café infestadas pela broca do café "Hypothenemus hampei" (Ferrari, 1867) com Bisulfureto de Carbono. — J. Bergamin
Despolpamento — J. Aloisi Sobrinho
Melhoramento do Cafeeiro — C. A. Krug.
A Saúde do Trabalhador Rural — Adalberto de Queiroz Teles Junior
Distribuição Geográfica e classificação Botânica do Gênero **Coffea** com referência especial à espécie **Arábica** — Alcides Carvalho

RELAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO ESTADO DE SÃO PAULO

PRIMEIRO VOLUME — (esgotado)

SEGUNDO VOLUME — (esgotado)

TERCEIRO VOLUME : Municípios de : Andradina, Botucatú, Catanduva, Fernando Prestes Guiara, Guariba, Iacanga, Ibirá, Itápolis, Itú, Jaboticabal, Joanópolis, Jundiaí, Leme, Lindóia, Matão, Mineiros, Mogí Guassú, Nuporanga, Olímpia, Orlândia, Paulo de Faria Pederneiras, Pedregulho, Pereira Barreto, Pinhal, Piracaia, Pirassunungà, Pôrto Ferreira, Ribeirão Preto, Rio Preto, São Carlos, São José dos Campos, Serra Azul, Socorro, Tabapuã, Tabatinga, Taubaté, Torrinha, Tremembé, Vargem Grande, Viradouro.

QUARTO VOLUME : Municípios de : Araçatuba, Bela Vista, Biriguí, Candido Mota, Guararapes, Maracai, Novo Horizonte, Palmital, Paraguaçú, Penápolis, Presidente Bernardes, Presidente Venceslau, Promissão, Quatá, Rancharia, São Pedro do Turvo, Tanabi, Valparaizo.

QUINTO VOLUME : Municípios de : Assiz, Avaré, Avaí, Cerqueira Cesar, Coroados, Dois Córregos, Dourado, Fartura, Gália, Garça, Ipaussú, Itajubi, Leme, Marília, Mirassol, Óleo, Ourinhos, Pirajú, Pompéia, Regente Feijó, Salto Grande, Santa Barbara do Rio Pardo, Santa Cruz do Rio Pardo, Santo Anastácio, São Carlos e Torrinha.

SEXTO VOLUME : Municípios de : Aguaí, Águas da Prata, Americana, Amparo, Analândia Araras, Ariranha, Bernardino de Campos, Bofete, Catanduva, Chavantes, Getulina, Guarací, Lins, Monte Aprazível, Monte Azul do Turvo, Monte Mór, Nazaret Paulista, Pereiras, Pirajuí, Piranjí, Pitangueiras, Presidente Prudentè, Santa Bárbara d'Oste, Santa Cruz Palmeiras, Sertãozinho e Vera Cruz.

SÉTIMO VOLUME : Municípios de ; Araraquara, Atibáia, Barra Bonita, Baurú, Bebedouro, Bernardino de Campos, Botucatú, Bragança Paulista, Brotas, Cabrêuva, Caçapava, Cafelândia, Campinas, Capivarí, Conchas, Descalvado, F. Prestes, Guariba, Indaiatuba, Itapira, Itatiba, Itatinga, Itirapina, Jaboticabal, Jacareí, Jardinópolis, Jundiaí, Laranjal Paulista, Limeira, Patrocínio do Sapucaí e Sertãozinho.

ANUÁRIO ESTATÍSTICO DA S. S. C. — 1937 — 1938 — 1939 (esgotado) — 1940 (esgotado) 1941 — 1942 — 1943 — 1944 — 1945 — 1946.

Colaboração

Retrospecto mensal do mercado de café em Santos

(Especial para o Boletim da S. S. C.)
— Panameuro —

JUNHO DE 1949

O mês de Junho foi bastante auspicioso para os negócios cafeeiros.

Após prolongada agitação no Mercado, para cujo estado muito contribuiu a venda intespetiva do estoque do D.N.C., sem as necessárias precauções, o disponível foi se reajustando aos poucos e no mês em estudo apareceu quasi que totalmente normalisado. Os centros consumidores passaram a mandar ordens e muitas vendas foram feitas, conforme acusa o total de embarques de 1.032.077 sacas para o mês, perfazendo uma diferença de menos de 200 mil sacos que se pode considerar como recebimento direto dos exportadores. Esses negócios, todavia, não foram para todas as qualidades; os cafés Rio, os Riados claros e os brocados, tiveram aplicação difícil e a preços considerados baixos. Os Cafés de maior procura, foram os médios, de côr uniforme, apenas moles ou moles e os finos.

A posição estatística do café que a princípio não estava preocupando os compradores de além mar, parece que já está impressionando os consumidores dos Estados Unidos, cujos mercados passaram a trabalhar em alta nos últimos dias do mês, com elevado número de negócios.

O movimento estatístico do mês foi o seguinte:

Entradas durante o mês	833.580 sacas
,, desde 1.º de Julho	9.946.475 ,,
Embarques durante o mês	1.017.185 ,,
,, desde 1.º de Julho	11.320.301 ,,
Existência em 30-6-1949	2.263.964 ,,

Segundo o Sindicato dos corretores de Café de Santos, foram registrados os seguintes negócios.

CAFÉ DISPONÍVEL

Durante o mês	863.586 sacas
Desde 1.º de Julho	8.620.351 ,,

CAFÉS EM CONHECIMENTO OU POR EMBARCAR

Durante o mês	9.200 sacas
Desde de 1.º de Julho	240.620 ,,

CAFÉS A FATURAR NA CHEGADA

Durante o mês	—
Desde de 1.º de Julho	70.658 sacas

ENTREGAS DIRETAS

Durante o mês	109.250 sacas
Desde 1.º de Janeiro	835.000 ,,

A favorável situação atual do café

Necessidade de melhor atenção ao setor externo

J. Testa

Talvez não seja exagerado afirmar que o café nunca desfrutou, entre nós, de perspectivas tão promissoras como as atuais. Essa afirmativa poderia ser contraditada pelos que se recordam, com saudade, dos tempos em que o número de pés de café ascendia a um total bem maior que o presente, e em que igualmente as safras eram muito maiores, às vezes mais do dobro das atuais, já por efeito do maior número de cafeeiros, já pela razão da maior produtividade dos mesmos, então mais novos e mais poupados de flagelos climatéricos e biológicos e desfrutando terras então mais **descançada** se mais férteis. Tudo isso é verdade. Mas, é também verdade, e só agora o sabemos, que essas magníficas condições do nosso grande produto não tinham estabilidade. Estávamos, em matéria cafeeira, na posição em que alguns patriotas exaltados costumam colocar o Brasil : à "beira de um abismo".

Realmente, a partir dessa época quase tudo o que era possível acontecer de mau aconteceu, para o café : superprodução, em relação ao consumo mundial, ocasionando a destruição de excessos da ordem de 78.000.000 de sacas ; geadas e secas como raramente têm ocorrido : a devastadora "broca" ; a guerra, com a consequente paralização dos transportes e a inibição de vários e importantes mercados ; a falta de braços ; e, não será demais dizê-lo, uma intervenção estatal que, necessária embora, se tornou demasiado rígida.

Hoje, apesar de restringida nossa capacidade produtora, emergimos da borrasca naquele estado de espírito de todos os que passaram por duras provações e sabem, agora, o que fazer para evitá-las novamente, ou pelo menos atenuá-las. A superprodução está conjurada por longo tempo, a menos que acontecimentos internacionais de gravidade forcem dràsticamente a redução do consumo ; a "broca", parece que descobrimos um processo eficaz de a controlar ; a guerra, pertence, felizmente, ao passado, e os mercados mundiais estão em plena fase de recuperação ; a agronomia, cada vez melhor compreendida e mais perfeita aliada da cafeicultura, vem realizando maravilhas no sentido da melhoria do cafeeiro e dos processos de cultura e na defesa do solo e de sua regeneração ; e a própria intervenção estatal, experiência por que deveriamos ter passado, evidentemente, chegou agora, após demoradas e laboriosas gestões, a uma fase razoável, equilibrada e que se afigura operante e mais de acôrdo com os modernos princípios do individualismo.

As oportunidades que se oferecem ao café são, pois, das melhores, ou talvez, as melhores que tem tido em toda a sua longa vida entre nós, já bi-centenária.

* * *

Examinemos por partes essas oportunidades, em cada setor.

SUPERPRODUÇÃO : O fenômeno da superprodução, que se havia apresentado esporàdicamente no Brasil, e que havia dado causa ao convênio de Taubaté, em 1906, fôra provisòriamente liquidado com a geada de 1918.

Nos anos anteriores, todavia, foi-se acentuando e atingiu ao auge em 1929, quando o país produziu uma enorme safra avaliada em 29.000.000 de sacas. Para bem se avaliar o que representava essa safra basta notar que todo o consumo mundial, nos dias de hoje, ascende a pouco mais que aquele total, estando calculado, para o ano corrente, em ... 32.500.000 sacas, segundo as últimas estimativas. Só os Estados Unidos dobraram, desde então, o seu consumo, que era estimado em pouco mais de 10.000.000 de sacas, e hoje ascende a mais de 20.000.000. A safra do Estado de S. Paulo fôra, então, de 19.500.000 sacas, e poucos anos depois, em 1933, produzíamos uma safra recorde, de quase 22.000.000 de sacas, sendo a de todo o Brasil calculada em 30.000.000.

Era, evidentemente, muito mais do que o consumo mundial poderia absorver. O que aconteceu, é mais ou menos conhecido. Dizemos mais ou menos conhecido porque todo mundo tem ciência de que foram incineradas quase 80.000.000 de sacas de café, de 1931 a 1944, mas poucos estão informados de como se chegou a deliberar tal cousa. Muitos não sabem, ou já se esqueceram, de que não foi o D.N.C. que resolveu queimar os estoques de café, pois essa entidade ainda nem existia, e sim o então Conselho Nacional do Café, formado de vários delegados de cada Estado Cafeeiro. E poucos sabem, também, que diversas outras soluções foram aventadas, inclusive o arrancamento dos cafeeiros velhos ou deficitários, mas a cada uma delas eram opostos vetos pelos respectivos interessados.

E qual é hoje a situação estatística ? Qual é o alcance da produção cafeeira mundial, em face do consumo ?

Como não se ignora, primeiro a incineração dos estoques acumulados e depois uma sequência de desfavoráveis fenômenos climatéricos, na zona cafeeira do Brasil, principalmente em S. Paulo, fizeram com que, mesmo a despeito de uma diminuição do consumo, durante a guerra, aquela situação estatística se estabilizasse. Realmente, a partir de 1941 as safras cafeeiras de S. Paulo caíram bruscamente, de u'a média de 15.000.000 de sacas para u'a média de 7.000.000. Isso, que ocorreu concomitantemente à diminuição das exportações motivada pela guerra, permitiu equilibrar a situação estatística, pois do contrário viria a acontecer o oposto do que ocorrera poucos anos antes, e, ao envés de excessos haveria aguda falta de café.

No momento, a situação cafeeira é tal como há muitos e muitos anos não se verificava: não há estoques acumulados em Hamburgo, N. York ou Havre, como antigamente, e não há também estoques em poder do D.N.C. Pelo contrário, chega quase a haver falta, existindo peritos que admitem ser a produção mundial, para o corrente ano, inferior em cerca de 2.000.000 de sacas à procura. Os próprios estoques dos portos talvez sejam parcialmente atingidos, no corrente exercício, à espera da próxima safra, que, aliás, se afigura maior que a dêste ano.

PREÇOS: A situação do mercado reflete êsse estado de cousas, pois raramente têm estado tão firmes, e nunca estiveram tão altos, os preços do café. Nem mesmo nos Estado Unidos, onde as cotações de vários artigos, principalmente de alimentação, estiveram em baixa, o café chegou a ser afetado.

A perspectiva, em matéria de produção e de preços é, nos próximos anos, otimista. Não se esperam excessos de ofertas, de vez que o Brasil não poderá apresentar grandes safras, graças a um conjunto de circunstâncias que noutra oca-

são melhor focalizaremos ; e, quanto às dos demais países, só muito lentamente poderiam crescer, havendo mesmo alguns que apresentam decréscimos. Por outro lado, o consumo mundial só tende a aumentar, com a reentrée da Europa nos mercados, e com o aumento constante nos Estados Unidos. Essa favorável situação só poderia ser modificada se a política mundial entrasse novamente em colapso.

Eis a evolução dos preços nos últimos tempos :

ANO	Valor médio da saca posta a bordo em Santos Cr $
1938	134,00
1939	172,00
1940	182,00
1941	183,00
1942	270,00
1943	277,00
1944	286,00
1945	301,00
1946	415,00
1947	525,00
1948 (quatro meses)	514,00

O valor médio de 1948 caiu ligeiramente, como se verifica, em virtude dos acontecimentos relacionados com as vendas dos estoques do D.N.C. Em 1949, entretanto, e principalmente nos últimos tempos, as cotações reagiram fortemente, e é natural que os preços médios do corrente ano apresentem, novamente, a espiral de alta, truncada em 1948.

A "BROCA" DO CAFÉ : Os trabalhos relativos ao combate à broca têm sido divulgados frequentemente pela imprensa, inclusive os resultados obtidos com o emprego do B.H.C., o inseticida preconizado pelos técnicos do Instituto Biológico de S. Paulo, em polvilhamentos manuais, com máquinas, ou mesmo com aviões. Posteriormente, experimentou-se também a pulverização aquosa e tenta-se agora a aspersão do pó diretamente no solo processo êste que vem sendo experimentado pelo Instituto Biológico. Entrementes, o velho sistema de combate por intermédio da vespa de Uganda continúa adotado por muitos, não o tendo abandonado aquele Biológico, e surgiram também outros meios de combate que estão sendo investigados.

O que é fato é que houve considerável redução na infestação pela broca, na presente safra, conforme vem sendo constatado. Para conseguir êsse resultado, consideráveis verbas foram mobilizadas, sendo que sòmente a lavoura paulista dispendeu quantia não inferior a 85.000 milhões de cruzeiros, afora o que o Govêrno Federal, pelo Ministério da Agricultura, destinou ao combate da praga.

Também nos Estados do Rio e de Minas o combate vem sendo organizado com muito interesse pelos atuais Govêrnos, tendo os srs. secretários da Agricultura dêsses Estados iniciado uma campanha cujos resultados não conhecemos por observação direta, mas dêles temos bôas referências. Segundo informações que possuimos, é grande a infestação da broca nos Estados de Espírito Santo e Bahia, tendo um jornal da cidade do Salvador divulgado, recentemente, que a mesma reduziu de oitenta por cento a produção dêste ano. Também no Paraná ela penetrou, na zona fronteiriça com S. Paulo, mas o Govêrno do Estado, pela sua Secretaria da Agricultura e sua Superintendência do Café, lhe vem dando intenso e bem sucedido combate.

FALTA DE BRAÇOS: É fenômeno ainda acentuado, principalmente em S. Paulo, em virtude da emigração para as zonas urbanas ou mesmo as zonas cafeeiras do norte do Paraná, mais novas e mais férteis. O problema, que é ainda aumentado pelas conhecidas dificuldades de mecanização da lavoura cafeeira, parece, todavia, que vai entrar em fase resolutiva, à vista do interesse demonstrado, embora um pouco tardiamente, pelas nossas altas autoridades, em matéria de imigração.

INTERVENÇÃO ESTATAL: Numa época em que a livre iniciativa vem sendo novamente restaurada em vários lugares, e até mesmo a experiência socialista britânica ameaça dar marcha a ré, não podia deixar de ser bem recebida, entre nós, a restrição das atividades do D.N.C. Acontece, todavia, que não parece ser possível a abolição completa do contrôle oficial, havendo mesmo numerosos particulares que se batem pela sua manutenção, dentro de certos limites. Cabe, todavia, notar, que o contrôle atual é não sòmente reduzido, mas benéfico, como o atestam, presentemente, os interessados em assuntos cafeeiros, em sua quase totalidade.

ATIVIDADES AGRONÔMICAS: A cooperação entre os agrônomos oficiais e os lavradores tem sido, ùltimamente, maior e mais útil do que nunca. Acostumaram-se êstes a colaborar com aqueles, ouvindo-lhes a opinião e não raro contribuindo com as suas experiências e observações para o melhoramento dos processos e cultivo. A Secretaria da Agricultura, por todos os seus departamentos, e principalmente pelo Instituto Agrônomico e pelo Instituto Biológico, as principais cooperativas e instituições agrícolas e vários agrônomos particulares, em cooperação com numerosos lavradores, estão pouco a pouco revolucionando a técnica agrícola em S. Paulo, e o mesmo acontece em vários outros Estados. Novas progênies, mais produtivas, estão sendo estudadas; melhoramento nos processos de adubação e de produção de adubos; enxertia, irrigação, defesa contra a erosão, espaçamento, emfim tudo o que possa contribuir para a melhoria da cafeicultura vem sendo posto em prática, inclusive uma decisiva experimentação acêrca do sombreamento. Não será exagerado dizer-se que nunca se fez, entre nós, tanto e tão produtivo trabalho nesse terreno, donde o poder-se afirmar que, também sob êsse ponto de vista, é muito favorável a atual situação do café.

* * *

Há, todavia, um ponto, e nele temos insistido, em que a intervenção quer oficial quer particular pouco se tem feito sentir : é o que se refere, digamos, ao setor externo do café : aquele que prepara o café para a exportação, que o embarca, que dele faz propaganda e o coloca no exterior. O assunto continúa ainda a ser tratado, quer burocràticamente quer pelos particulares, da mesma forma antiga, sem que se notasse qualquer progresso. São as mesmas **ligas** e misturas para a exportação, sem padronização, sem tipos e marcas regionais que se recomendassem ; são os mesmos **tipos,** onde a classificação é feita por maior ou menor quantidade de **defeitos,** os quais são nada mais nem menos que sérias impurezas, que não deveriam ser admitidas pelos produtores, pelos comerciantes ou pela Saúde Pública ; são os mesmos processos extremamente burocráticos para o embarque do produto, obrigado a depender de uma papelada imensa, de numerosas taxas e segundas vias, despachantes, prepostos, selos e guias em profusão. E tudo isso ligado a uma ausência quase total de propaganda do nosso café, no estrangeiro, pois apenas é feita nos Estados Unidos, em conjunto com os outros países latino-americanos.

Dir-se-á que, no momento, é desinteressante a propaganda, pois não temos execesso de mercadoria a colocar, o que não deixa de ser verdade. Falamos, porém, em tese, pois também anteriormente, quando tinhamos excessos, não havia propaganda eficiente. E, cabe ainda notar que a atual situação de equilíbrio entre a oferta e a procura poderia ser transitória e, se de futuro nos víssemos novamente obrigados a colocar uma produção vultosa, deveriamos ter mercados que no-la absorvessem.

Esse setor externo necessita, pois, ser melhor atendido. Feito isto, poder-se-á dizer que o café terá atingido a uma situação sumamente auspiciosa e promissora, em todos os seus aspectos.

A ÁRVORE beneficia, não sòmente o terreno, pois melhora e equilibra ainda o clima. A quantidade de líquido que ela transmite à atmosfera, e a sombra que extende sobre o solo, tornam o ar mais fresco e facilitam, assim, as precipitações. Também estas se tornam mais benfazejas, porque as árvores impedem que as águas pluviais se escoem ràpidamente, facilitam a sua retenção local e consequente infiltração. Isto aduz, novamente, frescura à atmosfera e, daí, resultam novas precipitações. Tudo é regulado e facilitado assim com a presença da árvore numa região.

O TRATAMENTO DO CAFÉ POR MACERAÇÃO

CARLOS TEIXEIRA MENDES
Prof. da Cadeira de Agricultura Especial
da E. S. A. "Luiz de Queiroz"

Deveríamos iniciar êste artigo demonstrando primeiramente a grande superioridade do "despolpamento" como processo destinado à melhoria de nossos cafés. Como, porém, nem sempre é êle aplicável por causas várias, deixamos êste assunto para outra ocasião. Ademais, o primeiro quadro dêste trabalho já demonstra sobejamente aquela superioridade. Estudaremos neste trabalho sòmente os efeitos da maceração em água, sôbre as qualidades do produto assim tratado, pretendendo demonstrar que por êsse meio, não só se consegue melhorar sensívelmente a "bebida" de cafés de zonas menos boas, como, em muitos casos, até fazê-los confundir com cafés realmente despolpados.

* * *

Por várias vezes, quando estávamos em plena colheita, e a quantidade de frutos maduros sobrepujava de muito a dos verdes e dos sêcos da árvore, colhemos a impressão de que se aquêles frutos fôssem imersos em água, algum bem daí lhes adviria. Adquirimos a impressão de que, por meio dessa operação, bem conduzida, podemos melhorar o café de zonas menos afamadas, onde se não possa, por qualquer motivo, empregar melhores processos, principalmente quando, após a colheita iniciada, ainda não abundam os frutos sêcos e, também, não sejam demasiados os verdes.

Essa crença se robustece quando observamos que o café, para ser despolpado, deve sofrer prévia maceração, por vezes prolongada, e mais ainda se robusteceu quando vimos, na fazenda "Buenópolis", **forçar cafés por maceração,** cafés que já haviam passado o melhor ponto para o despolpamento, obtendo-se, não obstante, ótimos resultados.

Como muitas vezes já verificamos e adiante demonstraremos que a fermentação pode produzir verdadeiros desastres, **quando ultrapassa de certos limites,** mesmo porque evitá-la totalmente é impossível, não se pretenda ver uma contradição entre êsse fato e a operação de imersão que agora vamos aconselhar. A imersão, eliminando o ar dentre os frutos, é até um meio de evitar essas fermentações.

O que comumente chamamos de "fermentação", em cafés mal cuidados, amontoados por longo tempo, é de fato uma fermentação causada por micro-organismos diversos, com sensível elevação de temperatura e provável formação de álcool, ácido acético, lático, butírico e talvez outros. Trata-se, neste caso, de uma fermentação em presença de abundantes quantidades de ar, com evidente oxidação.

Não se confunda êsse fenômeno com o que vamos estudar e que se vai processar na ausência do ar, talvez a fase anaeróbia do processo, muito pouco intensa, mais um simples fenômeno físico de dissolução de açúcares e mucilagens, como adiante verificaremos.

Essas considerações só nos vieram à mente após várias experiências e repetidas observações, que nos demonstraram tratar-se de dois fenômenos perfeitamente distintos em seus efeitos : a fermentação pura e simples, em presença de abun-

dância de ar, como se processa nos cafés amontoados, que "ardem" no terreiro, de efeitos desastrosos, e a leve fermentação que ocorre quando o café se acha completamente imerso em água o que pode, até certo ponto, melhorar a qualidade dêsse produto, como adiante, fartamente demonstraremos.

Para que fiquem bem patentes os maus efeitos da fermentação acentuada, a pleno ar e, pior ainda, em recipientes fechados em que se não impede totalmente essa fermentação, vamos resumir em poucos itens os resultados de uma experiência cujos detalhes caracterizavam perfeitamente o fenômeno em sua máxima plenitude, dispensando-nos de citar várias outras de resultados semelhantes, corroborando os da primeira.

Submetendo cafés maduros à fermentação intensa por espaços de tempo variando de um a cinco dias, obtivemos como resultados os seguintes :

1.º) O café nada perdeu em seu pêso depois de beneficiado, nem perdeu nas porcentagens de beneficiado para café em côco, ou ainda, nas proporções do "café escolha" ;

2.º) Submetido à classificação pelo Instituto do Café, na Agência de Santos, ficou demonstrado que : a) em nada se diminuiu o "tipo" das peneiras mais altas (variou de 3+5 a 3+10), ao passo que as mais baixas caiam do tipo 3 para 4, gradativa e proporcionalmente à duração da fermentação ; b) em todos os casos só foi constatado bebida péssima, isto é, "Duro-ardido".

* * *

As várias experiências que realizámos, ainda que revelando alguns casos contraditórios, mostraram quase sempre a mesma sequência de fatos : café fermentado, em zona ruim como a de Piracicaba, equivale a café "ardido", café "duro", muitas vezes "Rio" ou "Riote".

Que dêsses fatos se não deduza que todo café fermentado seja café prejudicado. Vimos na fazenda do Dr. Francisco Ferreira Ramos, em Pedregulho, na zona de nossos mais afamados cafés, empregar-se o método de secagem em cordões, desde o início do tratamento com fermentação pronunciadíssima ; não seria preciso empregar o termómetro para constar, à evidência, a elevação de temperatura, como consequência de fermentação intensa.

Não se confundam, também, aquelas fermentações tão prejudiciais, que atrás descrevemos, com a que várias vezes tentamos, algumas das quais com bons resultados, como vamos verificar em nosso Quadro I, adiante exposto. Êste pro-processo, semelhante ao empregado em algumas regiões do México, segundo nos afirmou antigo funcionário consular daquêle país em S. Paulo, quando em visita à nossa Escola (no que aliás não é confirmado por Dumont Villares — (O café — Vol. I, — 16), é o mesmo que foi, há muitos anos passados, preconizado por Arthaud Berthé, antigo diretor do Instituto Agronômico de Campinas.

Consta êle, em suas linhas gerais, do seguinte : recebido o café do cafèzal, passado ou não pelo "lavador", é amontoado a um canto do terreiro, em um ângulo de duas paredes e, se pouco úmido, adicionado de alguns baldes de água. Isto feito à tarde do dia do recebimento, vai determinar início de fermentação dentro de algumas horas, provocando elevação de temperatura. Quando esta começa a se aproximar de 40º C., no máximo 42º C., retiram-se as camadas mais extensas do monte, atirando-as com pás, para outro canto de paredes improvisadas, de modo que, tendo sido mais expostas no primeiro monte, se tornem as mais internas no

segundo. A temperatura, que caiu bruscamente com o revolver dos frutos, vai reiniciar sua ascenção, e logo se aproximará outra vez de 42° C., **que não devem ser atingidos e muito menos ultrapassados.** E assim se procede, invertendo-se sempre as camadas de frutos, por 3 ou 4 vezes.

Quatro fenômenos se evidenciam nesse processo :

1.°) Todos os frutos escurecem, como se até os verdes tivessem amadurecido ;

2.°) É pronunciada a fermentação, que não só se denuncia pela elevação de temperatura, como pelo cheiro característico que deixa desprender ;

3.°) Há grande exudação de água, que chega a escorrer pelo terreiro quando os frutos estão em plena maturação ;

4.°) Há indiscutìvelmente economia, posteriormente nos dias de seca.

A despeito dêste último fato, favorável no abreviar a seca, e de têrmos alcançado alguns resultados animadores (Nos. 12 e 12-A do Quadro I), não aconselhamos o processo, porque não deixa de ser **perigoso,** isto é, que exige, além de todos os cuidados, que os dias que se vão seguir ao seu emprêgo sejam de insolação intensa, o que ninguém pode prever e nem é provável que ocorram em parte dos meses de junho e julho de nosso clima, quando é mais intensa a colheita do café. Quando ao seu emprêgo se seguem dias chuvosos ou de neblina intensa, o desastre é quase certo : o processo excita a fermentação, que não cessa por falta de escura do ar, conduzindo, no mais das vezes, a café "ardido".

Êste processo será, provàvelmente, tanto mais perigoso quanto mais propensão tiver o meio para produzir maus cafés.

Em nosso Quadro I alinhamos, dentre muitos outros tratamentos, que faziam parte da experiência, alguns estabelecendo um paralelo entre os três métodos em discussão (fermentação pelo processo que estamos descrevendo, imersão simples e o verdadeiro despolpamento) em confronto com os processos usuais.

Finalizamos dizendo que não o aconselhamos, ainda que nos pareça que pode produzir resultados se seguido de seca imediata, como a produzida por secadores a ar quente.

Já havíamos iniciado algumas experiências nesse sentido, quando o assistente de nossa Cadeira, agrônomo Henrique Nehring, nos fez conhecer um trabalho que, em tôda sua simplicidade, nos tira tôda e qualquer prioridade em relação ao processo que vamos descrever, ou glória se porventura houver.

O Snr. Pedro Nazareno de Menezes publicara, em 1909, na cidade de Araras, um folheto intitulado "O Guia do Administrador de Fazenda", no qual, em seu capítulo XIII, sob o título "Sistema para se obter café despolpado sem despolpá-lo", descreve o seu processo.

Colhido e transportado, o café deve ser lavado para a separação do café sêco, que receberá tratamento à parte. Até aqui nada de novo. Quanto ao cereja, porém, são suas as palavras que seguem e que transcrevemos fielmente, adaptando ùnicamente a ortografia :

"O cereja, porém, que tem a pôlpa muito grossa, é necessário que fique em depósito no tanque, por três dias, com água durante o dia e sem água durante a noite, no fim de três dias se leva aos terreiros deixando amontoado como se faz

Quadro I — Sobre o tratamento do café

Ns. na (1) experiência	Ns. c/ que foram remetidos	Método de colheita	Tratamento	Peneira oficial	Classificação do Instituto do Café (2): Tipo	Qualidade	Torração	Seca	Bebida
1	1	Só cereja	Seca de terreiro — meia sombra	17½	2	Chato	Boa	Regular	Simplesmente mole
	1A	,, ,,		15	2-20	,,	,,	,,	,, ,,
2	2	,, ,,		17½	2-15	,,	,,	Defeit.	,, ,,
	2A		Fermentado 2 vezes a 42ºC — terreiro ...	15	2-15	,,	Regular	,,	,, ,,
	2B			Esc. (5)	7-20	Moca	,,	,,	,, ,,
3	3	,, ,,		17½	2	Chato	Boa	Boa	Mole Boa
	3A	,, ,,	Maceração 48 hs. — terreiro pleno sol ...	15	2	,,	,,	,,	,, ,,
4	4	,, ,,	Despolpado — seca lenta	17½	2	,,	,,	,,	,, ,,
	4A			15	2	,,	,,	,,	,, ,,
5	5	,, ,,	Despolpado — seca a pleno sol	17½	2	,,	,,	,,	,, ,,
	5A			15	2	,,	,,	,,	,, ,,
	5B			Esc.	6-35	Moca	Regular	,,	,, ,,
6	6	,, ,,	Despolpado — seca à sombra	17½	2	Chato	Boa	,,	,, ,,
	6A			15	2	,,	,,	,,	,, ,,
	6B			Esc.	6-20	Moca	Regular	Reg.	,, ,,
7	7	,, ,,		17½	2	Chato	Boa	,,	Simplesmente mole
	7A		Seca comum a pleno sol	15	2-10	,,	,,	,,	,, ,,
	7B			Esc.	7-10	Moca	Reg.	,,	,, ,,
11	11	Derriça (3)		17½	2	Chato	Boa	,,	Mole
	11A		Com fermentação 2 vezes a 42ºC	15	2-10	,,	Regular	,,	,,
	11B			Esc.	8	Moqueado	Má	,,	Simplesmente mole
12	12	,, ,,	Maceração 48 hs. — terreiro a pleno sol .	17½	2	Chato	Boa	,,	Mole Boa
	12A			51	2-10	,,	,,	,,	,, ,,
15	15	Só cereja		17½	2	,,	,,	,,	Mole
	15A		Seca comum a pleno sol	15	2-10	,,	,,	,,	,,
	15B			Esc.	7-30	Moqueado	,,	,,	,,
17	17	,, ,,		17½	2	Chato	,,	Boa	Estritamente mole
	17A		Despolpado. — seca comum	15	2	,,	,,	,,	,, ,,
	17B			Esc.	6-25	Moca	Regular	,,	,, ,,
18	18			17½	2	Chato	Boa	Defeit.	Simplesmente mole
	18A		Seca comum a pleno sol	15	2	,,	,,	,,	,, ,,
	18B			Esc.	Abx. (7)	Moqueado	,,	,,	,, ,,
19	19	,, ,,		17½	2	Chato	,,	Mal sêco	Mole
	19A		Seca lenta à sombra (6)	15	2-15	,,	,,	,, ,,	Simplesmente mole
	19B			Esc.	Abx.	,,	,,	,, ,,	,, ,,
20	20	,, ,,		17½	2	,,	,,	Boa	Estritamente mole
	20A		Despolpado — seca cuidadosa	15	2	,,	,,	,,	,, ,,
	20B			Esc.	6-45	Moca	Reg.	,,	,, ,,
21	21	,, ,,		17½	2	Chato	Boa	Reg.	Mole
	21A		Seca comum a pleno sol	15	2-15	,,	,,	,,	Simplesmente mole
	21B			Esc.	Abx.	Escolha	,,	,,	Mole
22	22	,, ,,		17½	2	Chato	,,	Mal sêco	Simplesmente mole
	22A		Seca lenta — à sombra	15	2-10	,,	,,	,, ,,	,, ,,
	22B			Esc.	Abx.	Moqueado	,,	,,	,, ,,
23	23	,, ,,		17½	2	Chato	Reg. : Boa	Boa	Estritamente mole
	23A		Despolpado — seca comum	15	2	,,	,, ,,	,,	,, ,,
	23B			Esc.	6-25	Moca	Reg.	,,	,, ,,
A	A	,, ,,	Despolpado — seca iniciada 24 hs. (8) depois	17½	2	Chato	Reg.	Reg.	Mole Boa
	A1			15	2	,,	,,	,,	,, ,,
B	B	,, ,,	Despolpado — seca iniciada 48 hs. depois..	17½	2	,,	Boa	Boa	Estritamente mole
	B1			15	2-10	,,	,,	,,	,, ,,
C	C		Despolpado — seca iniciada 72 hs. depois.	17½	2	,,	,,	,,	,, ,,
	C1			15	2-5	,,	,,	,,	,, ,,
32	32	Derriça (4)	Seca a comum pleno sol	17½	2	,,	,,	Reg.	Mole Boa
	32A			15	2-40	,,	,,	,,	,, ,,
33	33	Varrição	Seca a comum pleno sol	17½	2-15	,,	,,	,,	Simplesmente mole
	33A			15	2-30	,,	Reg.	,,	Duro
	33B			Esc.	Abx.	Moqueado	,,	Reg. : Má	,,

((1) Os de 1 a 12 são da variedade "Nacional"; os de ns. 15 e 17 do "Sumatra"; os de 18 a 20 do "Amarelo de Botucatú"; os de 21 a C, do "Burbon"; os dois últimos do "Nacional". (2) Classif. do Inst. do Café — Agência de Santos — Cartas Ag-022. de 11-2-936 e Ag-079, de 23/4/936. Cert. 35 a 65 e 66 a 69. (3) Derriça comum, com poucos sêcos e poucos verdes. (4) Derriça comum, sem verdes, mas muitos sêcos. (5) Esc. abreviatura de "escolha d. (6) com o cuidado de se não permitir emboloramento. (7) Abx. — abaixo de 8. (8) Conserv. por 24, 48 e 72 hs. em latas fechadas para verif. se haveria fermentações.

com o sêco, depois espalha-se e deixa-se que o sol faça murchá-lo para se proceder ao meximento para evitar o despolpamento : daí por diante, tudo como se fôsse café despolpado, cobrindo-o em grandes montes de meia seca em diante".

São essas, exatamente, as palavras com que aquêle administrador descreve o método que estamos chamando de "maceração" ou de "imersão" em água.

Vamos constatar, no decorrer de nossos trabalhos, que não será tão fácil distinguir um café realmente despolpado de outro que tenha recebido tal tratamento quando bem executado, assim como que nossas experiências não seguem rigorosamente aquêle processo, por isso que muitas delas já se achavam concluidas quando nos foi dado conhecer o folheto atrás citado.

* * *

Antes de iniciarmos a descrição dos ensaios realizados, seja-nos permitido expor o fenômeno que se processa durante a maceração. O fruto maduro do café contém, em sua polpa, apreciáveis quantidades de açúcares e mucilagens ou gomas, substâncias essas fàcilmente fermenticíveis umas, putrescíveis outras. Se o submetermos à maceração prolongada, de 24 horas, por exemplo, verificamos que o líquido daí retirado, além de intensamente colorido, carrega consigo apreciáveis quantidades daquêles elementos. Procedendo-se a uma segunda, terceira e quarta extração ainda encontramos substâncias solúveis em água, como constantamos em nosso Quadro II, o que não implica em esgotamento total, já que em uma 5.ª extração (120 horas) o líquido ainda se mostra levemente colorido.

Dessas determinações se conclui que a maceração repetida, com **renovação do líquido**, pràticamente esgota os frutos das substâncias que pela fermentação e putrefação podem lhes comunicar mau gôsto ou odor. Pôsto que o esgotamento não seja completo, o fenômeno determina melhoria da bebida como havemos de verificar, além de abreviar enormemente o período de seca, quer no terreiro, quer se a fizermos processar em estufas ou aparelhos secadores.

Dadas estas explicações, exponhamos alguns dos resultados por nós obtidos. (1)

1.º) Destaquemos de nosso Quadro I os cafés de ns. 3 e 12, da variedade "Nacional", ambos submetidos à imersão em água limpa de torneira, durante 48 hs. consecutivas, **sem substituição do líquido** e notemos :

a) Que receberam ótima classificação, quanto à bebida — "Mole-boa", tão boa como os de ns. 4, 5 e 6, **realmente despolpados** e diversamente sêcos ;

b) Que só foram suplantados, nesta experiência, por alguns despolpados e não por todos ;

c) Que se para o primeiro dêles partimos de frutos maduros, colhidos "a dedo", o segundo (n.º 12) provém de derriça comum, verdade é que em estado favorável de maturação ;

d) Que, finalmente, iremos a imersão durante 48 hs. consecutivas, sem substituição de água, o que, não seguindo rigorosamente o método preconizado, pode não ter permitido alcançar todos os benefícios de que o mesmo é capaz de revelar.

* * *

O que vai nos provar que o método pode proporcionar reais vantagens é o seguinte fato, aqui descrito, não para mostrar que é possível enganar o "provador" ;

(1) Todo o trabalho de classificação foi realizado pela Superintendência dos Serviços do Café, aos diretores da qual, especialmente ao Sr. José Largacha, muito agradecemos a solicitude com que sempre nos atenderam.

QUADRO II

1.º) Água absorvida e devolvida pelos frutos — % de seus pesos.

	1.ª EXTRAÇÃO ÁGUA ABSORVIDA	2.ª EXTRAÇÃO ÁGUA DEVOLVIDA	3.ª EXTRAÇÃO ÁGUA DEVOLVIDA	4.ª EXTRAÇÃO ÁGUA DEVOLVIDA
1.ª Exp. (1)	10,40	2,80	—	—
2.ª Exp.	16,40	5,49	1,60	0,0
3.ª Exp.	12,67	5,55	2,12	0,0

2.º) Extrato sêco — % dos frutos (2)

1.ª Exp.	4,580	2,140	—	—	6,72% em 48 hs.
2.ª Exp.	3,820	2,710	1,360	—	7,89% em 72 hs.
3.ª Exp.	2,996	2,443	1,440	0,704	7,58% em 96 hs.
Variações	2,99-4,58	2,14-2,71	1,36-1,44	0,704	
Médias	3,79	2,43	1,40	0,700	8,32% em 96 hs.

(1) Todos os números são a média de 3 determinações.

(2) O "extrato sêco" foi determinado por evaporação em banho maria até seca completa e mais 24 hs. em dessecador de cloreto de cálcio. 3.º) Açúcares em 100 grs. de frutos maduros.

		1.ª EXTRAÇÃO			2.ª EXTRAÇÃO			3.ª EXTRAÇÃO			4.ª EXTRAÇÃO		
		1	2	MÉDIAS	1	2	MÉDIAS	1	2	MÉDIAS	1	2	MÉDIAS
2.ª Exp.	Aç. redutores	1,732	1,565	1,649	1,417	1,298	1,358	—	—	—	—	—	—
	Sacarose	0,043	0,068	0,055	tr.	tr.	tr.	—	—	—	—	—	—
	Aç. totais	1,775	1,633	1,704	1,417	1,298	1,358	—	—	—	—	—	—
3.ª Exp.	Aç. redutores	1,420	1,330	1,375	1,450	1,450	1,450	0,730	0,700	0,715	0,280	0,280	0,280
	Sacarose	0,180	0,130	0,155	0,115	0,040	0,077	tr.	tr.	tr.	0,0	0,0	0,0
	Aç. totais	1,600	1,460	1,530	1,565	1,490	2,220	0,730	0,700	0,715	0,280	0,280	0,280

Totais da 3.ª exp.: Açúcares redutores — 3,820%; Sacarose — 0,232%; Açúcares totais — 4,052%.

Os açúcares foram dosados no laboratório de Tecnologia da Escola; algumas análises realizadas pelo Prof Jayme Rocha de Almeida, outras por seus assistentes.

o nosso intuito é tão sòmente demonstrar que o processo pode, em muitos casos, substituir o despolpamento do café, fato êsse que traria grande economia, ou melhor, equivaleria, se empregado, ao despolpamento em fazendas que o não possam aplicar por qualquer motivo, que, aliás, são muitos em determinadas zonas de nosso Estado.

Tomando 22 daqueles cafés (do mesmo Quadro I), pedimos ao Dr. Rogério de Camargo, então Diretor do "Serviço Técnico do Café", do Ministério da Agricultura, que os fizesse classificar com todo o rigor, por isso que se tratava de experiências comparativas.

A classificação dada por aquêle Serviço Técnico, que com algumas discrepâncias se ajusta à do primeiro classificador e que resumimos em nosso Quadro III, dá para o de n.º 3 de nossa experiência (café de simples maceração) os seguintes característicos: aspecto "Bom", seca "Boa", tipo 2, torração "Fina" e bebida "Mole", acompanhados da seguinte observação: "Pequenas porcentagens de cafés mortos e branqueados em consequência de mau preparo. **"Despolpado".** Esta observação atinge, do mesmíssimo modo, quatro outros cafés que foram realmente despolpados.

Para os de ns. 12 e 12A (também exclusivamente de imersão) obtivemos idênticos característicos, dado o primeiro como "Mole" e o segundo como "Estritamente Mole" e ambos como tendo sido **despolpados . . .** O mais notável, porém, é que esta segunda classificação se mostra mais benígna que a primeira em relação aos dois cafés de fermentação a 42° C (ns. 2 e 11). Êsses cafés tinham então mais 4 meses de guardados; melhoraram, portanto, de bebida.

Como todos os detalhes que figuram no referido Quadro III são, naturalmente o produto de termos pedido pessoalmente ao Dr. Rogério de Camargo que fizesse usar o máximo rigor na apreciação dêsses cafés, aquelas observações, que só denotam zêlo do classificador, se ajustam perfeitamente ao fins que tínhamos em vista.

Já dissemos, e aqui repetimos, que não nos move a intenção de demonstrar que se pode enganar classificadores tão peritos; nosso fim único era o de verificarmos se a simples imersão em água de torneira produziria melhoria do produto, ou poderia, em seus efeitos, ser confundida com o verdadeiro despolpamento. Esta primeira experiência, submetida a tão duras provas, parece demonstrar que se pode "obter café despolpado sem despolpá-lo", como assevera em seu folheto o Snr. Pedro de Menezes.

2.º) A segunda experiência, que resumimos do quadro IV, vai nos mostrar também que cafés submetidos à maceração, tanto de colheita a "dedo", como de colheita comum (derriça no pano, incluindo maduros, verdes e secos) podem ser confundidos com cafés realmente despolpados.

Fazendo salientar que tais trabalhos são realizados dentro de um mesmo período de tempo (salvo a secagem que às vezes varia) para todos os lotes, e consequentemente, levados a efeito em igualdade de condições, exceto naturalmente as que caracterizam os tratamentos dentro da própria experiência, é notável que esta, tendo produzido quase só péssimos cafés ou, pelo menos, predominado os de más bebidas, dela só se tenham realmente salvo três: um despolpado sem imersão (n.º 22), um despolpado com imersão (n.º 30), e um não despolpado (ns. 32 e 32A) de simples **maceração em água.**

Em sentido oposto, não nos surpreende o fato de ter o mesmo perito classificado como **não despolpados** cafés que realmente o foram, por isso que um despolpamento imperfeito ou mau tratamento posterior pode inutilizar tôdas as virtudes dessa operação, desvirtuando completamente seus efeitos.

Esta constitui pelo exposto, a segunda experiência que nos faz crer que se pode "obter café despolpado sem despolpá-lo", como assevera o autor da idéia (atente-se para as de ns. 33 a 38A, mesmo que a bebida não corresponda ao processo de despolpamento, em consequência de outras causas, como, por exemplo, o decorrer do tempo durante a seca.

Mas não é só. Essa experiência demonstra que não basta **despolpar** um café para que êle passe de "duro" a "mole". Os complementos indispensáveis dessa operação, — a **lavagem,** retirando gomas e mucilagens aderentes ao pergaminho

e a seca adequada, são tão importantes como o próprio despolpamento. Não realizadas com rigor essas operações, os resultados podem ser desastrosos, como demonstramos com os tratamentos de ns. 23, 24, 25, 27, 28 e 29, do Quadro IV, tratamentos êsses propositalmente realizados com o fim de verificarmos até que ponto podem afetar a bebida do café, resultando daí que cafés realmente despolpados mas fêrmentados (21 a 25A) não podem passar como despolpados.

Resultados muitas vezes incoerentes (N.º 30) não devem surpreender quem esteja afeito a trabalhos experimentais. Observe-se, finalmente, como a simples imersão em água, de cafés despolpados e **não lavados** (27 e 28), atenua os efeitos da fermentação.

3.º) Corroborando, em parte, as irregularidades dos resultados obtidos anteriormente, poderíamos expor mais uma grande experiência antes de nos dedicarmos com maiores rigores ao estudo do processo que estamos defendendo. Para maior brevidade, contudo, preferimos resumir do seguinte modo os seus resultados, muito beneficiados, aliás, durante a seca, pelo decorrer do tempo sempre favorável.

1.º) Quatro cafés de terreiro, um de "varrição" **lavado demoradamente,** outro composto sòmente de cerejas mas muito afetado pela "broca" do café, um outro só de frutos "passa", excessivamente maduros e, finalmente, outro constituido exclusivamente de frutos secos da árvore, todos êsses quatro cafés foram classificados com o tão decantado "Estritamente Mole" ;

2.º) Frutos de colheita "a dedo" submetido à **maceração água durante 90 horas** produziram, do mesmo modo, o "Estritamente Mole" ;

3.º) Ao lado dêsses lotes, fazendo parte da mesma experiência, dois cafés rigorosamente despolpados e sofrendo a imersão por 24 e 48 horas, respectivamente, em **água adicionada de açúcar,** receberam o qualificativo de "Rio".

***

4.º) Estudando, com todo o rigor, o processo de maceração, realizamos esta experiência, que consta da comparação dêsse processo com o de seca pura e simples em duas variedades — o "Bourbon" (de Ns. 21 a 28A) e o "Nacional (de 30 a 36A).

Em todos os casos tratava-se de café cereja, bem maduro, colhido "a dedo", seca de terreiro a pleno sol. O Quadro V resume os resultados obtidos na classificação (com falta do de n.º 29, exatamente o "testemunha" do Nacional", que se perdeu no Instituto), da qual se deduz a evidente influência benéfica do tratamento pela água, ainda que neste ensaio não tivesse ficado plenamente satisfeita a questão que tentávamos esclarecer em relação à confusão a que um provador possa ser conduzido em relação a cafés despolpados. Êste ensaio visava, além daqueles, fins o de verificarmos se o aparelho de beneficiamento pode influir no gôsto do café. Para tanto, beneficiamos tôdas as amostras, a partir da de n.º 23, em partes iguais, de dois modos : em um "tirador de amostras" de ferro e tela do mesmo metal, a nós oferecido pelo então Diretor do Serviço Técnico do Café — agrônomo Rogério de Camargo, como sendo o "tirador" oficial de amostras (são as designadas por números simples), e em um moinho de laboratório, de aço temperado duríssimo (são as de números acompanhados da letra A), tôdas representadas no Quadro VI, que um pouco adiante estudaremos.

Antes, porém, de lá chegarmos, digamos que desta experiência (4.ª) podemos deduzir as seguintes conclusões :

QUADRO III — CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO TÉCNICO DO CAFÉ (1)

NS. NA EXPERIÊNCIA	NS. COM QUE FORAM P/ O INST. DO CAFÉ	LETRAS P/ O SERVIÇO TEC. DO CAFÉ	N. DE ORDEM DO SERVIÇO TEC. DO CAFÉ	TRATAMENTO	ASPECTO	SECA	CÔR DE PELÍCULA	VARIEDADE	TIPO	FAVA	TORRAÇÃO	BEBIDA	OBSERVAÇÕES
1	1	A	63	Terreiro ½ sombra	Reg.	Reg.	Doirada	Comum	2	17 com 65% de 18	Fina	Mole-prejudicadi	Reg. porcent. de cafés brancos e manchados em consequência de mau preparo. Elevada % de boia macerado. **Semi-despolpado** (2)
2	2	B	64	Ferment. 2 vezes	,,	Reg. Manch.	,,	,,	2	17, 18, 19	,,	,, ,,	Bem manchado e com % de cafés mortos em consequência de mau preparo. Elevada % de boia macerado. **Semi-despolpado.**
3	3	C	65	Maceração 48 hs.	Bom	Boa	Prateada	,,	2	17 com 60% de 1	,,	Mole	Pequena porcentagem de cafés mortos e branqueados em consequência de mau preparo. **Despolpado.**
4	4	D	66	Despolpado	,,	,,	Doirada	,,	2	17, 18, 19	Boa	Estritamente Mole	Pequena porcentagem de cafés mortos e branqueados em consequência de mau preparo. **Despolpado.**
5	5	E	67	Despolpado	,,	,,	Parda	,,	2	17, 18, 19	Fina	Mole	Pequena porcentagem de cafés mortos. Película parda predominânte. Sinais de fermentação. **Despolpado.**
6	6A	F	68	Despolpado	,,	,,	Doirada	,,	2	16 e 17 c/ 20% abx.	,,	Estritamente Mole	Despolpado não separado. Pequena porcentagem de película parda.
7	7A	G	69	Terreiro — pleno sol	Reg.	Reg. Manch.	,,	,,	2	16/17	Boa	Mole	Reg. quantidade de cafés mortos em consequência de mau preparo. Elevada porcentagem de película parda. Despolpado.
11	11	H	70	Ferment. 2 vezes	,,	,,	Encardida	,,	2/3	17 c/ 65% de 18	,,	,,	Grande quantidade de cafés mortos em consequência de mau preparo. Elevada porcentagem de película parda ardente. **Despolpado.**
	11A	I	71	Idem	,,	,,	,,	,,	3	16/17 e 20% abx.	,,	,,	**Despolpado,** separação má. Predominância de película parda ardente. Grande quantidade de cafés mortos devido ao mau preparo.
12	12	J	72	Maceração 48 hs.	Bom	Boa	Prateada	,,	2	17 c/ 65% de 18	Fina	,,	**Despolpado,** Pequena porcentagem de cafés mortos em consequência de mau preparo. Predominância de película prateada.
	12A	K	73	Idem	Reg.	Reg.	,,	,,	2/3	16/17 c/ 20% abx.	Boa	Estritamente Mole	**Despolpado.** Separação má. Regularidade de cafés mortos em consequência de mau preparo. Pequena quant. de película parda.
17	17	L	74	Despolpado	,,	Boa	,,	,,	2	17, 18, 19	Fina	,, ,,	**Despolpado.** Reg. quantidade de cafés mortos em consequência de mau preparo — grãos branqueados. Pred. de película prateada.
	17B	M	75	,,	,,	,,	,,	,,	7-25	—	Boa	,, ,,	**Despolpado.** Reg. quantidade de cafés mortos e branqueados em consequência de mau preparo. Pred. de película prateada Repasse Café de terreiro. Predominancia de película parda.
18	18	N	76	Terreiro — pleno sol	Bom	,,	Parda	Estil. burbon	2	18 c/ 40% de 19	Fina	Mole	
	18B	O	77	Terreiro — pleno sol	Reg.	,,	,,	—	Abx. 8	—	Boa	,,	Grinder. Predominância de película parda. Terreiro.
19	19	P	78	Terreiro — meia sombra	,,	Reg.	,,	Comum	2	18 com 30% de 19	Fina	,,	Elevada porcentagem de cafés branqueados e mortos em consequência de mau preparo. Elev. porcent. de película parda. Terreiro.
	19B	Q	79	Terreiro — meia sombra	,,	,,	,,	—	Abx. 8	—	Boa	,,	Grinder. Elevada quantidade de cafés mortos e branqueados em consequência de mau preparo. Película parda. Terreiro.
21	21	R	80	Terreiro — pleno sol	Bom	,,	,,	Burbon	2	18 e 19 c/ 20% abx.	,,	,,	Elevada quantidade de cafés mortos e branqueados em consequência de mau preparo. Elevada porcent. de película parda. Terreiro.
C	C	S	81	Despolpado	,,	,,	,,	Est. burbon	2	17 c/ 70% de 18, 19	Fina	,,	Reg. porcentagem de cafés mortos em consequência de mau preparo. Elevada porcentagem de película parda. Despolpado.
33	33	T	82	Varrição	,,	Boa	,,	Comum	2	17/18 c/ 20% de 19	Boa	Fundo — "Rio"	Elevada porcentagem de cafés branqueados em consequência de mau preparo. Película parda. Terreiro.
	33A	U	83	Varrição	,,	,,	,,	—	2	18 c/ 25% abx.	Fina	Dura	Regular quantidade de cafés branqueados e mortos em consequência de mau preparo. Pequena porcentagem de película parda. Terreiro.
	33B	V	84	Varrição	—	,,	,,	—	Abx. 8	—	Boa	,,	**Elevada quantidade de cafés branqueados em consequência de mau preparo. Elevada porcentagem de película parda. Terreiro.**

(1) — Esta classificação nos foi dada por carta n.º 1.934/36, de 5-6-1936, assinada por Rogério de Camargo. O certificado de classificação traz as assinaturas de Deusdedit Morais Campanelli — classificador, de João Fabricio Marques — classificador, de Carlos A. d'Utra Vaz — sub-classificador e de João Bonilha — assistente chefe da 3.ª Secção Técnica Comercial. Visto de R. de Camargo. Segundo a referida carta a classificação "foi efetuada com todos os requisitos mecionados em o vosso pedido".

(2) — Os grifos são nossos.

QUADRO IV — O DESPOLPAMENTO DO CAFÉ — 1936

N.º DE ORDEM	TRATAMENTO	CLASSIFICAÇÃO DADA PELO INSTITUTO DO CAFÉ (1)				
		TIPO	SECA	TORRAÇÃO	BEBIDA	CLASSIFICADO COMO SENDO :
21	Despolpado — seca de terreiro a pleno sol	4-15	Boa	Boa	Simplesmente mole	**Não despolp.**
21A	Escolha do n.º 21	6-40	,,	Reg.	Simplesmente mole	,, ,,
22	Despolpado — sem lavagem — 24 hs. em lata a sêco	4	,,	,,	Mole	,, ,,
22A	Escolha do 22	6-20	,,	Má	Simplesmente mole	,, ,,
23	Despolpado — sem lavagem — 48 hs. em lata a sêco	4-10	,,	Boa	Duríssima	,, ,,
23A	Escolha do 23	6-35	,,	Reg.	Duríssima	,, ,,
24	Despolpado — sem lavagem — 72 hs. em lata a sêco	4-10	,,	Reg.: Boa	Duríssima	,, ,,
24A	Escolha do 24	6-10	,,	Boa	Duríssima	,, ,,
25	Despolpado — sem lavagem — 96 hs. em lata a sêco	4-5	,,	,,	Duríssima	,, ,,
25A	Escolha do 25	6-10	,,	,,	Duríssima	,, ,,
27	Despolpado — sem lavagem — inverso em água 24 hs.	4-20	,,	,,	Dura	**Despolpado**
27A	Escolha do 27	6-25	,,	Reg.	Duríssima	,,
28	Despolpado — sem lavagem — imerso em água 48 hs.	4-30	,,	Boa	Apenas dura	,,
28A	Escolha do 28	7-50	,,	Reg.	Duríssima	,,
29	Despolpado — sem lavagem — imerso em água 72 hs.	5	,,	Boa	Duríssima	,,
29A	Escolha do 29	6-25	,,	Reg.	Apenas dura	,,
30	Despolpado — sem lavagem — imerso em água 96 hs.	4-15	,,	Boa	Mole	**Não despolp.**
30A	Escolha do 30	6-25	,,	Reg.: Boa	Simplesmente mole	,, ,,
32	Só cereja — maceração em água 24 hs.	5-20	,,	Boa	Mole	,, ,,
32A	Escolha do 32	7	,,	,,	Mole	,, ,,
33	Só cereja — maceração em água 48 hs.	4-40	,,	,,	Simplesmente mole	**Despolpado**
33A	Escolha do 33	6-45	,,	Reg.	Dura	,,
34	Só cereja — maceração em água 72 hs.	4-30	,,	Boa	Apenas dura	,,
34A	Escolha do 34	6-40	,,	,,	Dura	,,
36	Derriça comum — maceração em água 24 hs.	4-5	,,	Reg.: Boa	Dura	,,
36A	Escolha do 36	6-5	,,	Reg.	Simplesmente mole	,,
37	Derriça comum — maceração em água 48 hs.	4-40	,,	,,	Um pouco mole	,,
37A	Escolha do 37	7	,,	,,	Apenas dura	,,
38	Derriça comum — maceração em água 72 hs.	4-30	,,	,,	Dura	,,
38A	Escolha do 38	6-45	,,	,,	Simplesmente mole	,,

(1) — Carta — J-187. DF 00788 de 10 de Março de 1937. Atestado de Classif. de José Largacha, com "visto" de D. Amorim.

QUADRO V — SÔBRE O PROCESSO DE MACERAÇÃO DO CAFÉ (1) — 1939

N.º DE (2) ORDEM	TRATAMENTO	TIPO	SECA	TORRAÇÃO	BEBIDA	INDÍCIOS DE DESPOLPADO (3)
21	Testemunha — sem trato algum ; da planta diretamente para o terreiro	5-20	Mal sêco	Boa	Mole	Não
22	Maceração em água 24 hs., depois terreiro a pleno sol	5-45	,, ,,	,,	Simplesmente mole	,,
23	Maceração em água 48 hs., depois a pleno sol T. (4)	5-45	,, ,,	,,	Mole	,,
23A	Maceração em água 48 hs., depois terreiro a pleno sol M.	6	,, ,,	,,	Mole-Boa	,,
24	Maceração em água 72 hs., depois terreiro a pleno sol T.	7	,, ,,	,,	Simplesmente mole	Não
24A	Maceração em água 72 hs., depois terreiro a pleno sol M.	6	,, ,,	,,	Mole-Boa	Sim
25	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes T.	6	,, ,,	,,	Mole-Boa	Não
25A	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes M.	5-45	,, ,,	,,	Mole	Sim
26	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes T.	5-35	,, ,,	,,	Simplesmente mole	Não
26A	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes M.	6	,, ,,	,,	Mole-Boa	Sim
27	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes	5-30	,, ,,	,,	Mole-Boa	Não
27A	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes	5/6	,, ,,	,,	**Estritamente mole**	Sim
28	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes	5-40	,, ,,	,,	Mole	,,
28A	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes	5-10	,, ,,	,,	**Estritamente mole**	,,
30	Maceração em água 24 hs., depois terreiro	5/6	,, ,,	,,	Mole	Não
30A	Maceração em água 24 hs., depois terreiro	6-20	,, ,,	,,	Mole-Boa	,,
31	Maceração em água 48 hs., depois terreiro	6	,, ,,	,,	Mole	Não
31A	Maceração em água 48 hs., depois terreiro	6-10	,, ,,	,,	Mole	Sim
32	Mazeração em água 72 hs., depois terreiro	5-40	,, ,,	,,	Mole-Boa	Não
32A	Maceração em água 72 hs., depois terreiro	6	,, ,,	,,	Mole-Boa	Sim
33	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes	5-30	,, ,,	,,	Mole	,,
33A	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes	5-20	,, ,,	,,	**Estritamente mole**	,,
34	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes	6	,, ,,	,,	Mole	,,
34A	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 2 vezes	6-10	,, ,,	,,	Mole	,,
35	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes	6	,, ,,	,,	Mole	,,
35A	12 hs. água à noite e 12 hs. de dia escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes	6	,, ,,	,,	Mole	,,
36	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes	5-40	,, ,,	,,	Mole	,,
36A	12 hs. água de dia e 12 hs. à noite escorrendo no terreiro — altte. 3 vezes	6-15	,, ,,	,,	Mole	,,

(1) — Classificação do Inst. do Café — Carta N-L252/DF-2349-16166, de 27 de Dezembro de 1939, assig. por B. S. Mendes e atestado de classif. de José Largacha.
(2) — As amostras de ns. 21 a 28A são de "Bourbon" e as demais (30 a 36A) de "Nacional". As de ns. acompanhados da letra A foram beneficiadas em moinho de aço de têmpera duríssima ; as demais em "tirador de amostras" de tela de ferro.
(3) e (4) — Ver no texto.

1.ª) — O processo de imersão em água não trouxe, neste caso, uma contribuição positiva mostrando ser possível confundir cafés despolpados com cafés não despolpados mas sujeitos à maceração antes da seca, nem em relação à testemunha, sem tratamento algum, de seca comum, nem, no mesmo sentido, em relação à permanência ou duração do tratamento, ou relativamente ao modo de o executar.

2.ª) Verifica-se muito maior correlação entre "indícios de despolpado" e o processo de beneficiamento como adiante veremos.

3.ª) As melhores "bebidas", contudo, e é importante salientar, foram obtidas, em primeiro lugar por maior número de vezes de imersão e em segundo lugar por maior duração da maceração.

4.ª) O aspecto de "mal sêco" não pode ser dado, como é evidente, pelo modo de beneficiar. É provável que provenha de realizarmos nossas experiências sempre com pequenas quantidades de café.

* * *

Como desejávamos bem claro o assunto relativo à confusão que o método possa conduzir o provador a classificar como despolpados, cafés apenas tratados por maceração, pedimos, por intermédio do Diretor do então Instituto do Café, que o classificador dedicasse a máxima atenção a êsse detalhe.

Em sua resposta o Snr. José Largacha, considerado um dos mais peritos provadores de café de nosso Estado, acrescenta a seguinte observação :

"N. B. — As amostras que damos como café despolpado, **apenas revelam indícios** do despolpado, pois não apresentam, depois de torrados, característicos de café **bem** despolpado, que é não ter película e ficar com um risco branco na junção do grão".

Ora, em uma partida de 26 amostras, em relação às quais nem ao menos se tentou o "despolpamento", o provador reconheceu "indícios de despolpamento" em 16 cafés . . .

Êsse fato é, contudo, o que menos importa ; o que cumpre notar é que êsses cafés melhoraram, como já salientamos, sua bebida, pelo simples efeito da maceração em água.

Completando esta experiência, resumimos no Quadro VI as diferenças que pode produzir o beneficiamento se realizado em aparêlho de ferro ou de aço temperado, o que dá esplêndida vitória a êste último não só em relação à bebida, como em relação aos "indícios de despolpamento". Êsse fato servirá talvez para dar indicações aos nossos fabricantes de máquinas de beneficiar café, no pertinente as peças que atritam o produto.

Dêsses resultados podemos deduzir as seguintes conclusões : 1.ª) Verifica-se estreita correlação entre o beneficiamento em moínho de aço e os "indícios de despolpado" em 11 dos 13 casos estudados ; ao contrário, no "tirador de amostras", de ferro fundido, êsses indícios só se fizeram notar em 5 casos dentre os 13 citados e, cousa curiosa, quase que exclusivamente na variedade "Nacional" e não na "Bourbon".

2.ª) Se separarmos as amostras beneficiadas no "tirador" das que o foram no moinho de aço, eliminadas as de ns. 21 e 22, que não têm confronto, verificamos que, como bebida, as do moinho de aço são melhores (às vezes evidentemente melhores) em 7 casos, empatam em 5 e só são inferiores em **um único caso.**

QUADRO VI

– SÔBRE OS MEIOS DE BENEFICIAMENTO

N.º DAS AMOSTRAS (1)	BEBIDA		TIPO		INDÍCIOS DE DESPOLP.	
	TIRADOR DE AMOSTRAS	MOINHO DE AÇO	TIRADOR	MOINHO	TIRADOR	MOINHO
23 e 23A ...	Mole	Mole-Boa	5–45	6	Não	Não
24 e 24A ...	Simplesm. mole	Mole-Boa	7	6	Não	Sim
25 e 25A ...	Mole-Boa	Mole	6	5–45	Não	Sim
26 e 26A ...	Simplesm. mole	Mole-Boa	5–35	6	Não	Sim
27 e 27A ...	Mole-Boa	Estritam. Mole	5–30	6	Não	Sim
28 e 28A ...	Mole	Estritam. Mole	5–40	5–10	Sim	Sim
30 e 30A ...	Mole	Mole-Boa	5/6	6–20	Não	Não
31 e 31A ...	Mole	Mole	6	6–10	Não	Sim
32 e 32A ...	Mole-Boa	Mole-Boa	5–40	6	Não	Sim
33 e 33A ...	Mole	Estritam. Mole	5–30	5–20	Sim	Sim
34 e 34A ...	Mole	Mole	6	6–10	Sim	Sim
35 e 35A ...	Mole	Mole	6	6	Sim	Sim
36 e 36A ...	Mole	Mole	5–40	6–15	Sim	Sim

(1) As amostras de ns. simples foram beneficiadas em "tirador de amostras" de ferro fundido; as demais (de ns. seguidos da letras A) o foram em moinho de peças de aço temperado.

Procurando as razões de tal fenômeno, só vislumbramos a possibilidade do ferro, por ser mais fàcilmente oxidável, influir desfavoràvelmente no gôsto ou, porque o moinho de aço atritando melhor, retira parte da película da semente assemelhando-a à despolpado. Corrobora esta suposição o fato de no "Burbon" ter havido maior número de casos favoráveis tanto em relação à bebida como considerando-se os "indícios de despolpado"; no "Nacional", ao contrário, menor número de coincidências favoráveis sob ambos aspectos.

3.ª) Não se percebe correlação alguma entre o "tipo" produzido e os modos de beneficiamento ou entre êsse "tipo" e a "bebida"; ao contrário, neste último caso revela-se, por vezes, negativa.

5.º) Se a experiência que acabamos de descrever não demonstrou claramente que o processo ora em discussão pode fazer passar como "despolpados" cafés que não o foram, posto que tivesse atuado no melhoramento de sua bebida, a que agora vamos resumir vai colocar em destaque o processo pelo qual estamos nos batendo. É dever salientar que todo o período de seca decorreu extremamente favorável: poucos dias neblinosos, raríssimos chuvisqueiros.

Tomamos os frutos das variedades "Amarelo de Botucatú" e "Bourbon" em adiantado estado de maturação, que podia ser avaliada, grosso modo, como constando de 50% de café mais que maduro, "passa" no dizer dos práticos, 45% de sêcos e 5 de verdes.

Os frutos dos lotes 1A (Amarelo de Botucatú) e 1B (Bourbon), **sem tratamento algum**, vieram diretamente da cultura para o terreiro, onde receberam a secagem comum a pleno sol; os de Ns. 2 A e 2B, sofreram imersão em água de torneira durante 14 horas consecutivas (das 5 hs. da tarde às 7 da manhã seguinte), sendo logo a seguir entregues à seca comum, a pleno sol, como os dois precedentes; os

de ns. 3A e 3B sofreram o tratamento de maceração durante 38 hs. e depois terreiro, como os outros ; os de ns. 4A a 4B, maceração durante 62 hs. e idêntico tratamento de terreiro ; os de ns. 5A e 5B sofreram maceração durante uma noite, foram **despolpados,** levados e convenientemente tratados no terreiro.

Trata-se, portanto, para cada uma das variedades, de um único café despolpado, três submetidos à imersão e um sem tratamento algum precedendo o de terreiro, desempenhando o papel de "testemunha", ou elemento de comparação. Em nenhum caso houve substituição da água, o que determinava relativa fermentação. O tempo durante a seca decorreu extremamente favorável ; poucas as manhãs neblinosas, raríssima os chuvisqueiros.

Submetidas essas amostras à apreciação do mesmo provador, receberam a classificação que resumimos no Quadro VII, do qual convém salientar a observação do mesmo, que se inscreve na barra do referido quadro.

Êsses resultados não permitem mais discussão : mesmo que desprezássemos a questão do despolpamento, cuja dúvida pode ser a consequência de estar o provador demasiadamente prevenido nesse sentido, tal a insistência com que pedimos sua atenção para êsse detalhe, mesmo assim, torna-se evidente a melhoria da "bebida" dos cafés que sofreram o tratamento por maceração. E note-se que êste atuou continuamente, sem renovação do líquido, permitindo visível fermentação.

Dir-se-á que o tempo de seca decorreu de todo favorável, o que é verdade, tanto para uns como para outros. Alegar-se-á que o estado de maturação favoreceu o processo. Que o empreguem todos os que puderem tirar partido de tal vantagem, muito acentuada em certos momentos do período de colheita.

* * *

6.º) Negar os benefícios de tal processo seria negar a evidência das provas. Mesmo disso convencido, repitamos a experiência de outro modo, em época decorrendo de todo desfavorável, ou melhor, **em péssimas condições de tempo durante a seca.**

Tomamos da colheita grande da Fazenda Modelo, da variedade "Nacional", por sinal que em ótimo estado de maturação (aproximadamente 5% de frutos verdes, uns 15% de "passa" e os restantes 80%, de maduros e verdolengos), lotes em diversos estados se seca ou de maturação do seguinte modo : **Série A,** composta exclusivamente de **frutos maduros,** separados do todo no terreiro, com 5 tratamentos como se vê no quadro VIII ; **Série B,** composta ùnicamente de **frutos verdolengos** (levemente coloridos de amarelo), com 3 tratamentos ; **Série C,** constituida de frutos de **meia seca,** sem escolha alguma (colheita em 26-5-945 e início de tratamento em 8/6 com, portanto, 13 dias de seca no terreiro, englobando 4 tratamentos diferentes, e, finalmente, **Série D,** de café **completamente sêco,** já recolhido à tulha, sem qualquer escolha ou separação, também com 4 tratamentos.

Concluida a seca dêsses grupos, foram as amostras remetidas ao Instituto do Café, agora transformado em Superintendência dos Serviços do Café, da Secretaria da Fazenda, que nos forneceu a classificação constante daquele Quadro VIII de cujos resultados concluimos que o método empregado, quer utilizando-nos de frutos maduros, ou de verdoengos, meia seca e mesmo de seca completa, se não trouxe benefício algum, também não concorreu para prejudicar tais cafés a não ser em proporções pequenas relativamente a dois dêles o 2C e o 4C, fato êsse que poderia

QUADRO VII — SÔBRE OS EFEITOS DA MACERAÇÃO DO CAFÉ (1)

N.º DAS AMOSTRAS	TRATAMENTOS	TIPO	SECA	TORRAÇÃO	BEBIDA	CLASSIFICADO COMO SENDO :
	Amarelo de Botucatú					
1A	Testemunha — sem tratamento	3-10	Boa	Boa	Mole-Boa	
2A	Maceração em água — 14 hs. contínuas	2-20	,,	,,	Mole-Boa	
3A	Maceração em água — 38 hs. contínuas	2-10	,,	,,	Estritamente mole	Despolpado
4A	Maceração em água — 62 hs. contínuas	2	,,	,,	Estritamente mole	Despolpado
5A	Despolpado	2/3	,,	,,	Estritamente mole	Despolpado
	Burbon					
1B	Testemunha — sem tratamento	3	Reg.	,,	Mole	
2B	Maceração em água — 14 hs. contínuas	2/3	,,	,,	Mole	
3B	Maceração em água — 38 hs. contínuas	2	Boa	,,	Estritamente mole	Despolpado
4B	Maceração em água — 62 hs. contínuas	2-15	,,	,,	Estritamente mole	Despolpado
5B	Despolpado	2/3	,,	,,	Estritamente mole	Despolpado

(1) — Classificação dada por carta N.º DF-372. SSC. 1855/44-425 de 18 de Janeiro de 1945, assinada por Francisco Conceição e atestado de classificação de José Largacha.

Tratando-se de uma experiência na qual procuravamos saber se a simples imersão em água poderia conduzir a resultados semelhantes aos obtidos com o verdadeiro despolpamento, e havendo duas amostras (5A e 5B) realmente despolpados, cuidadosamente tratadas, pedimos toda a atenção do classificador para esse detalhe. Em virtude desse fato, traz o atestado de classificação a seguinte nota, transcrita literalmente.

"N. B. — Nas amostras assinaladas como cafés despolpados, os característicos peculiares aqueles cafés só são notados nos cafés torrados, sendo que nas de ns. 3B e 4B, os mesmos são muito fracos. Entretanto, examinando-se o café crú, nenhuma das amostras enviadas pode ser considerada como de café despolpado".

QUADRO VIII — SÔBRE OS EFEITOS DA MACERAÇÃO DO CAFÉ (1)

N.º DAS AMOSTRAS	TRATAMENTO	SECA	TORRAÇÃO	BEBIDA
	Série A) sòmente frutos maduros			
1A	Testemunha — sem tratamento algum (2)	Má	Boa	Simplesmente mole
2A	25 hs. de imersão em água de torneira	,,	,,	Simplesmente mole
3A	48 hs. de imersão em água de torneira	,,	,,	Simplesmente mole
4A	72 hs. de imersão em água de torneira	,,	,,	Simplesmente mole
5A	Despolpado, depois de sofrer maceração por 25 hs.	,,	,,	Simplesmente mole
	Série B) sòmente frutos verdolengos			
1B	Testemunha — sem tratamento algum	,,	,,	Simplesmente mole
2B	24 hs. de imersão em água	,,	,,	Simplesmente mole
3B	48 hs. de imersão em água	,,	,,	Simplesmente mole
	Série C) — sòmente frutos de meia seca			
1C	Testemunha — sem tratamento algum	,,	,,	Mole
2C	24 hs. de imersão em água	,,	,,	Simplesmente mole
3C	48 hs. de imersão em água	,,	,,	Mole
4C	72 hs. de imersão em água	,,	,,	Um pouco, mole
	Série D — de cafés completamente secos			
1D	Testemunha — sem tratamento algum	,,	,,	Mole
2D	24 hs. de imersão em água	,,	,,	Mole
3D	48 ,, ,, ,, ,, ,,	,,	,,	Mole
4D	72 ,, ,, ,, ,, ,,	,,	,,	Mole

(1) — Classificação dada por carta N.º DF. 1457-2055. SSC. 480/46, de 18 de Maio de 1946, assinada por Francisco Godoy Sobrinho e Carlos Woge, com atestado de classificação de José Largacha.

(2) — Seca, para todos, a pleno sol, tanto a que precedeu como a que se seguiu à maceração.

ainda ser atribuido ao tempo, que decorreu de todo desfavorável durante o período de seca. Mais notável, contudo, é que o processo não tivesse prejudicado os cafés da última série, constituida exclusivamente de produto completamente sêco, já recolhido à tulha, mesmo sofrendo uma imersão durante 72 horas consecutivas.

7.º) Em 1947 resolvemos realizar mais uma experiência, como a seguir descrevemos.

Partimos de frutos da variedade "Nacional", colhidos em 30-7-1947, mais que maduros, já passados dêsse estado, contendo raríssimos verdes, poucos maduros ou "passa", a quase totalidade entre êsse tipo e os "sêcos", todos da árvore. Verdadeiro tipo de "fim de colheita", quando o processo já não poderia mais revelar todo seu mérito.

Comparamos, nesta experiência, um lote sêco em terreiro de cimento, a pleno sol, e outro sêco em "secador", (1) ambos como "testemunhas", com três tratados por imersão em água, logo seguida de secagem no mesmo secador, com alternância repetida das peneiras para se obter uniformidade de secamento.

Os resultados que expomos no pequeno Quadro IX, não permitem a mínima dúvida : dois cafés foram visìvelmente beneficiados por efeito da maceração quando aplicada em frutos de tal estado de maturação que não mais seria de esperar qualquer ação benéfica.

QUADRO IX

SÔBRE A MACERAÇÃO DO CAFÉ (1)

Ns.	TRATAMENTOS	SECA	TORRAÇÃO	BEBIDA
1C	Test. sem trat. — terreiro	Mal Sêco	Boa	Mole
2C	Test. sem trat. — secador	,,	,,	,,
3C	Macer. água 15 hs. depois sec.	,,	,,	,,
4C	Macer. água 24 hs. depois sec. (2)	,,	,,	Mole-Boa
5C	Macer. água 48 hs. depois sec.	,,	,,	Mole-Boa

Nem se diga que sua melhoria possa advir do processo de secagem ; os cafés 2C e 3C se oporiam a essa conclusão, Duas vantagens, contudo, pode trazer a secagem por aquêle processo : maior brevidade na operação, assim como a de evitar os graves inconvenientes da estação se decorrer chuvosa ou simplesmente úmida, como por vezes ocorre, durante o nosso inverno.

* * *

8.º) Como se já não se acumulassem provas bastantes em abono do processo que estamos defendendo, resolvemos realizar mais uma série de experiências mais rigorosas e mais ricas de detalhes, em 1948.

(1) "Estufa Termoelétrica", fabricada por A. Marcioli — Campinas, projeto de André Tosello.

(1) Classificação dada por carta N.º DF. 1032 SSC. 48/169-1253, de 22 de Março de 1984, assinada por Carlos Woge, com atestado de classificação de José Lagarcha.

(2) O de n.º 4C teve sua água substituida no fim de 15 hs., e o de n.º 5C essa substituição se processou no fim de 15 e de 24 hs.

Como ponto de partida, devemos salientar que os lotes secos no terreiro, a pleno sol, tanto de despolpados como os não despolpados, foram beneficiados pelo tempo, durante todo o período de seca, o qual decorreu excessivamente sêco. Trata-se no presente caso de um grupo de três experiências, cada uma das quais se subdivide em duas séries, como abaixo descrevemos.

1.ª Experiência de 1948 : Iniciada em 19-4-948, com café propositalmente **muito verde,** estado em que ninguém iniciaria uma colheita, pois que revelava ainda de 50 a 54% de frutos verdes, ou 52% como média de três determinações e 48% de maduros (incluindo-se os verdoengos) e nenhum sêco ; frutos exclusivamente da árvore. Esta experiência consta de duas séries :

1.ª Série — Seca de terreiro, composta de 5 tratamentos : uma "Testemunha" e quatro tratamentos por imersão em água durante 24, 48, 72 e 96 hs., com renovamento do líquido tôdas as 24 hs., sem interregno, a não ser o tempo necessário para as respectivas operações. Seca de terreiro, a pleno sol, o que decorreu sempre com tempo favorável.

2.ª Série — Seca de Secador, (1) composta dos mesmos cinco tratamentos anteriormente descritos : um lote testemunha sem maceração e quatro outros, diferenciados entre si apenas pela duração do tempo de imersão, de 24, 48, 72 e 96 horas, com renovação do líquido depois de cada 24 hs. . A seca se processou em estufa termoelétrica, durante 3 hs. por dia, com temperatura em tôrno de 50°C, quase constantes. A rapidez de secamento foi tanto maior quanto mais tempo o café havia permanecido imerso em água, a ponto de exigir 4 dias (de 3 hs. cada um) a mais para o testemunha e o de 24 hs. de imersão. Não seria necessário acrescentar que fazíamos constantemente a alternância das peneiras da estufa com o fim de obter perfeita igualdade nas condições de secagem.

Remetidas as amostras dêsses cafés, sem escolha alguma, à Superintendência dos Serviços do Café, recebemos como resposta, a seguinte classificação : (2) a) — para as amostras de ns. 1 a 5 (1.ª Série — seca de terreiro), para tôdas, **sem distinção,** torração "Má" e bebida "Dura", b) — para as de ns. 1A a 5A (2.ª Série — seca de estufa), torração "má" e bebida "Duríssima". Daí se conclui que para cafés tão verdes a seca de estufa foi menos favorável que a de terreiro. Como nota do classificador : "Não notámos qualquer característico de café despolpado".

Nem melhor classificação e muito menos um milagre do processo poderíamos esperar para cafés contendo mais de 50% de frutos verdes. Em resumo : o processo de maceração, assim como os demais que temos ensaiado, não melhoram cafés com elevada porcentagem de frutos verdes.

* * *

2.ª Experiência de 1948 : — Iniciada em 3-5-948, com cafés de maturação mais adiantada que os da anterior, apresentando ainda de 8 a 11% de frutos verdes (9% como média de três determinações) e poucos secos.

1.ª Série — Seca de terreiro : — Os mesmos cinco tratamentos : N.° 1B — Testemunha, e os demais, todos de letra "B", submetidos, naquela mesma ordem,

---

(1) A mesma estufa termoelétrica atrás referida.

(2) Carta N.° DF. 4434-SSC. 48/169 — 5447, de 10 de Novembro de 1948, assinada por Bernardo Spinola Mendes e atestado de classificação de José Largacha.

à imersão de 24, 48, 72 e 96 hs., com renovamento do líquido tôdas as 24 hs.. Seca em terreiro de cimento, a pleno sol, com tempo de todo favorável.

2.ª Série — Seca de secador : — Ns. 1C a 5C, obedecendo à mesma ordem de tratamentos atrás enumerados : o primeiro testemunha e os demais de imersão.

Nesta série, mais que nas duas da 1.ª experiência, se tornaram muito visíveis os efeitos da maceração sôbre a rapidez da seca em qualquer momento que a observássemos, tanto nos cafés de terreiro, como, principalmente, nos de secador.

A classificação de tais cafés nos foi dada, em parte (1B a 5B) na carta atrás referida e para os da 2.ª série em outra, (1) por terem sido remetidas em partidas diversas. Ela nos trouxe as seguintes informações :

A) — Para todos da 1.ª série (seca de terreiro — ns. 1B a 5B), torração "Regular" e bebida "Softish" (softish", na linguagem dos provadores quer dizer — "um pouco mole") ;

B) — Para os da 2.ª série (seca de estufa, ns. 1C a 5C), seca "Boa", torração "Boa", e "Softish" para o de n.º 1C (testemunha, sem maceração) ; "Simplesmente mole" para o 2C e 3C (24 e 48 horas de maceração), e "Mole para o 4C e 5C (72 e 96 horas de imersão, com renovamento do líquido). Adiante faremos referência a êstes dois últimos.

Desta 2.ª experiência deduzimos as seguintes conclusões :

1.ª) A melhoria geral da "bebida" desta em relação à 1.ª experiência provém mais do estado de maturação de seus frutos que qualquer outro motivo ;

2.ª) Em igualdade de condições, as amostras sêcas em estufa revelarão melhor bebida que as de terreiro, fato êsse que, negado na 1.ª experiência (cafés mais verdes), veremos plenamente confirmado na terceira (cafés muito mais maduros) ;

3.ª) Constatou-se evidente melhoria de bebida nos de ns. 4C e 5C (maceração de 72 e 96 hs.) ;

4.ª) Êstes dois últimos cafés, como veremos adiante, foram **parcialmente confundidos com cafés despolpados.**

Torna-se, portanto, mais uma vez demonstrada a superioridade da bebida dos cafés submetidos à maceração.

* * *

3.ª Experiência de 1948 : — Iniciada em 11-6-948, ela é composta exclusivamente de frutos maduros, sem um único verde ou sêco.

1.ª Série — Seca de terreiro, a pleno sol. Composta de 6 tratamentos : 1D "testemunha", indo diretamente da árvore para o terreiro, sem qualquer outro tratamento ; 2D — **despolpado** cuidadosamente após 18 hs. de maceração. Depois, os quatro seguintes, 3D, 4D, 5D e 6D, submetidos à imersão, respectivamente por 18, 48, 72 e 96 hs., com renovamento de água cada 24 hs.. A seca dêsses cafés, todos de terreiro, decorreu nos seis primeiros dias com noites frias e manhãs neblinosas, após o que sobrevieram dias sêcos e pouco frios.

(1) Carta N.º DF. 4-933. SSC.48/169-6047, de 17 de Dezembro de 1948, assinada por Bernardo Spinola Mendes, com atestado de classificação de José Largacha.

Para êles o provador (1) encontrou a bebida "Simplesmente mole" para os de ns. 1D a 4D (sendo de notar que o 2D fôra perfeitamente despolpado, ao passo que designava os de ns. 5D e 6D (de maceração durante 72 e 96 hs.), como "Mole".

2.ª Série — Seca de secador : — Composta dos mesmíssimos seis tratamentos : 1E — testemunha, sem outro tratamento, indo para a estufa secadora no dia seguinte ao da colheita ; 2E — **Despolpado** com todos os cuidados, após as mesmas 18 hs. de imersão, enxuto durante um dia de terreiro a pleno sol, depois estufa secadora ; 3E, 4E, 5E e 6E, submetidos à maceração, respectivamente por 18, 48, 72 e 96 hs., com o mesmo renovamento de água tôdas as 24 hs.

Todos êsse cafés receberam do mesmo provador a designação de "Mole". É de notar que tôdas essas amostras foram remetidas **sem escolha alguma,** amostras compostas de diversas parcelas colhidas ao acaso, revelando também **bastantes grãos "brocados", talvez uns 10%.**

O mais notável dos resultados dessa classificação, consta da nota que o Sr. José Largacha acrescenta ao respectivo boletim, e que transcrevemos integralmente, inclusive os próprios grifos :

"**Observação :** — A rigor nenhuma das amostras enviadas pode considerar-se como de café despolpado, entretanto as de ns. 4C, 5C, 5D, 6D e 6E, **depois de torradas,** têm a aparência de café despolpado, sendo de notar que a de n.º 4C, até no café crú apresenta aquela semelhança. As demais não têm qualquer característico daqueles cafés".

Para ser apreendida a experiência em tôda sua extensão, reunimos as três fases de que a mesma se compõe no quadro X.

* * *

Dêsses resultados, concluimos :

1.º) Que a maceração de frutos maduros por 72 e 96 hs. melhorou a bebida em quatro casos (4C e 5C, 5D e 6D) em relação aos lotes testemunhas (respectivamente 1C e 1D, sendo êste último constituido exclusivamente de frutos maduros) e a conservou perfeita em relação a um café realmente **despolpado** (compare-se 2E, despolpado, com 5E e 6E de imersão. Mais ainda : melhorou a bebida de 5D e 6D (maceração) em relação a 2D — **despolpado ;**

2.º) Que segundo a "observação" do próprio classificador, as amostras de ns. 4C e 5C, D5 e 6D, 5E e 6E (todos de maceração), **"depois de torrados têm a aparência de café despolpado, sendo de notar que a de n.º 4C, até no café crú apresenta aquela semelhança".**

* * *

CONCLUSÕES

Do conjunto das experiências que realizamos resulta uma conclusão incontestável : a maceração, **especialmente em cafés maduros,** contribuiu para a melhoria de sua bebida. Se não nos leva a confundir os cafés assim tratados com cafés realmente despolpados, é o que menos importa, porque de nada valeria iludir

(1) A mesma carta de 17 de Dezembro atrás mencionada.

QUADRO X — SÔBRE A MACERAÇÃO DO CAFÉ (1)

N.º DE	TRATAMENTOS	SECA	TORRAÇÃO	BEBIDA	APARÊNCIA DE DESPOLP. (3)
	1.ª Série da 2.ª Exp. — **Seca de terreiro** (2)				
1B	Testemunha — sem tratamento algum		Reg.	Um pouco mole	Não
2B	Com 24 hs. de maceração		,,	Um pouco mole	,,
3B	Com 48 hs. de maceração		,,	Um pouco mole	,,
4B	Com 72 hs. de maceração		,,	Um pouco mole	,,
5B	Com 96 hs. de maceração		,,	Um pouco mole.	,,
	2.ª Série da 2.ª Exp. — **Seca de estufa**				
1C	Testemunha — sem tratamento algum	Boa	Boa	Um pouco mole	,,
2C	Com 24 hs. de maceração	,,	,,	Simplesmente mole	,,
3C	Com 48 hs. de maceração	,,	,,	Simplesmente mole	,,
4C	Com 72 hs. de maceração	,,	,,	Mole	Sim
5C	Com 96 hs. de maceração	,,	,,	Mole	Sim
	1.ª Série — da 3.ª Exp. — **Seca de terreiro**				
1D	Testemunha — sem tratamento algum	,,	,,	Simplesmente mole	Não
2D	**Despolpado** depois de 18 hs. de maceração	,,	,,	Simplesmente mole	,,
3D	Com 18 hs. de maceração	,,	,,	Simplesmente mole	,,
4D	Com 48 hs. de maceração	,,	,,	Simplesmente mole	,,
5D	Com 72 hs. de maceração	,,	,,	Mole	Sim
6D	Com 96 hs. de maceração	,,	,,	Mole	Sim
	2.ª Série da 3.ª Exp. — **Seca de estufa**				
1E	Testemunha — sem tratamento algum	,,	,,	Mole	Não
2E	**Despolpado** depois de 18 hs. de maceração	,,	,,	Mole	,,
3E	Com 18 hs. de maceração	,,	,,	Mole	,,
4E	Com 48 hs. de maceração	,,	,,	Mole	Sim
5E	Com 72 hs. de maceração	,,	,,	Mole	Sim
6E	Com 96 hs. de maceração	,,	,,	Mole	Sim

(1) — Classificação dada pelas cartas no texto referidas.

(2) — Não incluimos neste quadro as duas séries da 1.ª experiência porque, sendo como já ficou dito, de cafés muito verdes, só produziram bebida "Dura" e "Duríssima".

(3) — Observação já registrada no texto.

um comprador de café. O que sobreleva notar é que, por tôdas as provas, a maceração dos frutos **em caso algum determinou** pior bebida ; ao contrário, na maioria dêles contribuiu para sua elevação.

Poderão nos objetar que em certas e determinadas zonas de nosso Estado há crença de que o café não deve ser molhado, e em outras em nada beneficiaria o processo, pois seus cafés já são "finos" por natureza.

Em relação a estas, objeção alguma faremos. Relativamente às demais, perguntaríamos apenas, se essa "crença" é o produto de experiências bem conduzidas ou a simples "opinião" do administrador.

Que se não confunda, porém, a operação de maceração, **imersão dos frutos em água por tempo prolongado, como o simples fato de molhá-los, incitando maior fermentação.**

De mais a mais, se constitui séria preocupação o combate à "broca do café", é bem mais fácil afogá-la em água do que expurgra os frutos por processos dispendiosos e ineficientes como o do sulfeto de carbono.

Na Araraquarense observámos em diversas fazendas a colheita atrazada, quando no chão já havia uns 30% da produção. Nesse caso, e com uma maturação exageradamente precipitada como aí ocorre, é possível que o processo nada produza de bom, por isso que seus efeitos se patenteiam tanto mais favoráveis quanto maior porcentagem de frutos maduros houver ; é inútil em relação aos frutos sêcos.

***

O processo consta, finalmente, e em resumo de, recebido o café da cultura, fazê-lo passar pelo "lavador" e, logo a seguir, depositar o "cereja" em tanques por três dias, **totalmente imerso** em água durante o dia e sem água durante a noite. Daí saído, vai para o terreiro **até murchar bem antes de ser iniciado o revolvimento,** que tem por fim abreviar e homogeneizar a seca.

Os "cordões em contôrno" na restauração dos cafèzais

J. Abramides Neto e Vicente Dias.
Da Secção de Combate à Erosão, Irrigação e Drenagem

Uma questão muito focalizada ùltimamente e que vem merecendo as atenções dos lavradores e do próprio govêrno e aquela que diz respeito à restauração dos cafèzais. Realmente, as colheitas de café, reduzindo-se vertiginosamente de ano para ano, em arrobas por mil pés, atestam a premente necessidade de uma mudança radical na técnica do cultivo dessa rubiácea.

A restauração dos cafeeiros combalidos pelo correr dos anos deve ser encarada, a nosso ver, sob dois aspectos primordiais : conservação do solo e adubação. A conservação do solo constitui o ponto capital do problema e nela deve repousar todo o esfôrço no sentido de amparar a planta e aumentar consequentemente as colheitas. A adubação, efetuada desarticuladamente das medidas destinadas a impedir o arrastamento do solo, representa uma pratica inconsequente que deve ser combatida. De nada adiantará atirarem-se toneladas de adubos sôbre uma terra fadada a perder-se pelas lavagens sucessivas do solo. Salta à vista do mais obscuro homem do campo que a adubação deve ser efetuada, em tôdas as circunstâncias, como um complemento da preservação do solo. Sem o que, os adubos, juntamente com as terras, serão carreados para as baixadas, rios e brejos, sem qualquer possibilidade de aproveitamento econômico.

As terras paulistas, em sua grande maioria, são topogràficamente desfavoraveis ao cultivo intensivo do que quer que seja. Conquanto tenhamos certas zonas relativamente bem constituidas sob êste ponto de vista, é fora de dúvida que grandes extensões de nossas principais lavouras abrangem terrenos declivosos, bastante accessiveis ao desenvolvimento do fenômeno da erosão. Nasce daí a inadiável necessidade de se promover e incentivar uma grande campanha em prol da conservação dos solos, sem o que não se deve nem se pode cogitar de restauração.

Uma das medidas mais eficazes e que deveria ser utilizada mais amplamente pelos nossos cafeicultores consiste na construção dos chamados "cordões em contorno". Eles constam de duas partes : um pequeno embancamento ou dique de terra com 40 a 50 cms. de altura e um canal anexo, a montante, exatamente no lugar donde a terra foi removida (Fig. 1). O canal apresenta uma secção trapezoidal e a largura do fundo oscila entre 30 e 40 centimetros.

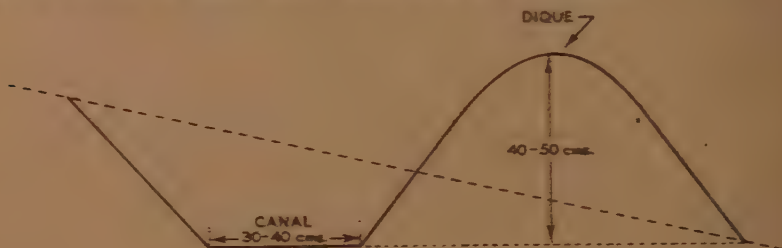



Fig. 1 — Esquema de um cordão em contôrno.

Os cordões em contôrno, em nível ou com ligeiro declive, são distribuidos a partir do espigão em direção a encosta e destinam-se, sobretudo, a reter a enxurrada e o solo, que escorrem ladeira abaixo. As distâncias entre os cordões são fornecidas por tabelas já preparadas, dependendo do declive e do tipo de solo. Para terras cujas condições físicas e topograficas são favoráveis (solos compactos e suavemente inclinados) os cordões são mais espaçados, enquanto que nos solos íngremes e de fraca coesão estas distâncias são mais reduzidas.

LOCAÇÃO DOS CORDÕES

Consiste na marcação sôbre o terreno dos pontos situados no mesmo nível. Essa tarefa se cumpre por meio de um aparelho chamado praticamente "nível de borracha". (1)

Com êsse nível simples, prático, barato e razoàvelmente preciso, três operários vão marcando as linhas de nível no terreno, utilizando-se de estacas de bambú, de aproximadamente 50 cms. as quais vão sendo fincadas no terreno.

Depois de estaqueado o terreno, é necessário proceder a uma correção das estacas porque a linha de nível, muitas vêzes, coincide com os troncos dos cafeeiros e precisa ser desviada para cima ou para baixo segundo as circunstâncias.

Quando a linha de nível encontra o tronco no centro do cafeeiro ou até 30 cms. abaixo, a estaca deve ser deslocada para um ponto situado acima do pé de café (Fig. 2). Esse deslocamento das estacas é o que se chama efetuar a correção da linha de nível e a sua execução garante, no futuro, um bom funcionamento dos cordões.

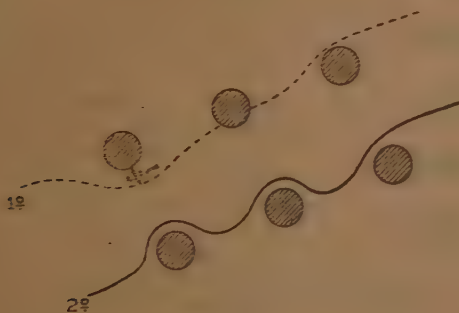
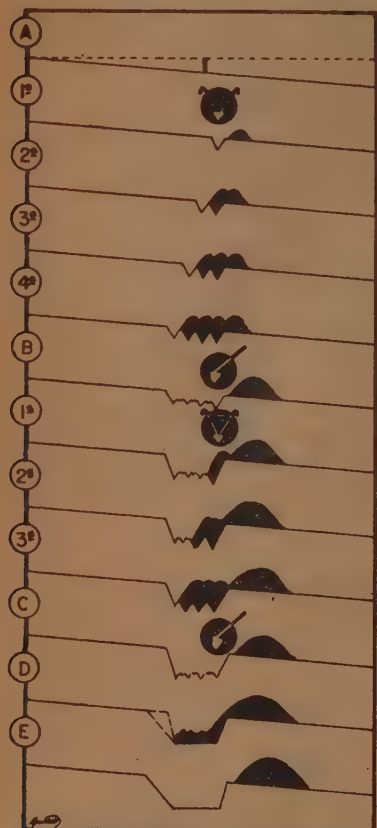



Fig. 2

CONSTRUÇÃO DOS CORDÕES

Após marcar e corrigir devidamente o terreno, inicia-se a construção dos diques de terra. Preliminarmente, um pequeno arado cava o primeiro sulco exatamente sôbre a linha estaqueada, derrubando as estacas, jogando a terra para baixo. O arado deve ser pequeno, reversivel, de maneira a utilizar um único animal para a tração e poder executar trabalho na ida e na volta. Seguem-se a segunda, terceira e quarta passadas de arado, juntas, pararelas, a montante da primeira

(1) — Melhores instruções a respeito deste nível, devem ser solicitadas à Secção de Combate à Erosão, Irrigação e Drenagem — Secretaria da Agricultura.

e sempre atirando a terra para baixo (daí a vantagem da reversibilidade do arado). Temos quatro riscos de arado, abrangendo uma largura aproximada de 80 cms.; agora, um conjunto de enxadas, encarrega-se de amontoar num único cordão a terra revolvida pelo arado, dando assim, início ao seu levantamento.

SUCESSIVAS FASES DA CONSTRUÇÃO DE UM CORDÃO EM CONTÔRNO
Fig. 3

Novamente o arado percorre a faixa donde foi retirada a terra, produzindo três novos sulcos, os quais, por sua vez, são recolhidos ao cordão primitivo. Temos, portanto, uma valeta conjugada com um dique formado com a terra da valeta recém-excavada. Esse conjunto de valeta e dique constitui o que se denomina cordão em contôrno.

Posteriormente são efetuados alguns trabalhos complementares de acabamento e correção de nível. O acabamento consiste em conformar adequadamente o dique e a valeta, e a correção destina-se a acertar os altos e baixos provenientes das imperfeições do terreno.

Convém acentuar que as dificuldades na construção avolumam-se à medida que as terras vão apresentando maior compatibilidade. Isto quer dizer que nas argilosas a construção é mais trabalhosa do que nas arenosas, as quais, em virtude de sua fraca coesão, são mais fàcilmente trabalháveis. A figura 3 mostra, em esquema, as fàses descritas da construção dos cordões em contôrno. Nas terras muito argilosas e duras provàvelmente serão necessários outros riscos de arado para auxiliar o revolvimento do solo. Outra questão a ser considerada é o número de operários destinados ao trabalho de construção. Para que o rendimento seja integral ele não deve ultrapassar 20 para cada arado. Um número maior, segundo revela a prática, dificulta a administração, prejudicando o rendimento.

RENDIMENTO E CUSTO DOS CORDÕES

Obedecendo à técnica acima descrita de construção, uma turma de 20 enxadas pode construir diàriamente até 2.000 metros de cordões em terra arenosa; 1.500 metros em terra roxa e 1200 metros em terra argilosa (massapé ou salmorão).

O trabalho de locação é mais rápido e 3 homens podem demarcar fàcilmente 3 a 4 mil metros por dia.

Mediante tais fatores podemos alinhar as despesas diárias da seguinte forma :

3 homens para a locação e correção	45,00
20 homens para a construção e acabamento	300,00
1 fiscal	30,00
1 àrador e respectivo animal	30,00
1 bombeiro	10,00
Estacas, transporte, eventuais	15,00
Total	**430,00**

Êsse é o custo de um dia de trabalho. Considerando os rendimentos acima discriminados de conformidade com os 3 diferentes tipos de solo chegaremos aos seguintes preços por quilômetro :

Terra arenosa	Terra roxa	Terra argilosa
215,00	287,00	385,00

Considerando ainda que um quilômetro de cordões em contôrno cobre aproximàdamente 0,5 alqueires de terra arenosa, 0,6 alqueires de terra roxa e 0,7 alqueires de terra massapé, teremos os seguintes preços médios por alqueire :

Terra arenosa	Terra roxa	Terra argilosa
430,00	480,00	510,00

E considerando finalmente que cada alqueire contem em média dois mil pés, os preços de custo por mil pés serão :

Terra arenosa	Terra roxa	Terra argilosa
215,00	240,00	255,00

A CONSERVAÇÃO DOS CORDÕES

Não basta construir os cordões. A sua eficiência está ligada diretamente à sua conservação. Esta é realizada principalmente pelas carpas feitas adequadamente, evitando-se atirar a terra das imediações do canal para o seu interior. De acôrdo com o esquema da figura 4, as carpas devem ser feitas a partir do fundo do canal no sentido das setas. Assim o canal estará sempre desobstruido e o dique manter-se-á a uma altura adequada. Muitos lavradores realizam suas carpas em sentido inverso, isto é, levando a terra capinada para o canal. Isto concorre para baixar a altura do dique, reduzindo a sua capacidade de retenção.

O cordão tem por função coletar a água das enxurradas e o solo por ela arrastado. Compreende-se portanto que após as chuvas pesadas alguma terra fique retida no canal. Cumpre ao lavrador vistoriar os cordões após as grandes quedas pluviométricas, providenciando para que o solo retido no canal seja removido para reforçar a altura do dique.

As rupturas havidas por qualquer defeito de construção, devem ser também imediatamente reparadas, antes que assumam proporções mais graves.

Mediante essas providências simples de manutenção, os cordões em contôrno desempenham integralmente suas funções anti-erosivas e permanecem indefinidamente no terreno, compensando altamente as despesas exigidas para a sua construção.

O primeiro esquema mostra 3 troncos de cafeeiros representados por três círculos ; a linha de nível é representada pela linha pontilhada.

O segundo esquema mostra o mesmo nivelamento depois de corrigido. A linha de nível que passava no primeiro esquema até 30 centímetros abaixo do tronco do cafeeiro foi deslocada para a parte superior, sendo representada agora pela linha cheia que é o nivelamento definitivo.

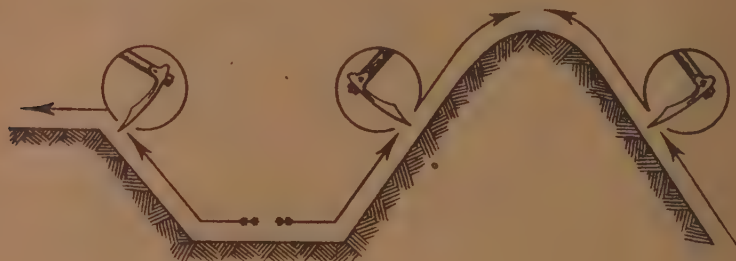
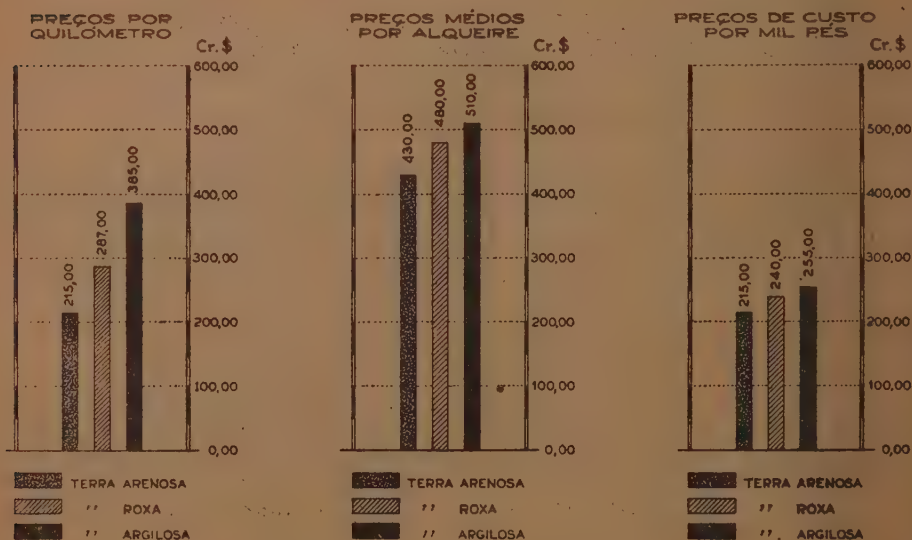



Fig. 4 — Esquema mostrando o sentido das carpas para garantir uma ótima conservação aos cordões em contôrno.

PREÇOS POR QUILÔMETRO
Cr.$
600,00
500,00
400,00
300,00
200,00
100,00
0,00
215,00
287,00
385,00
TERRA ARENOSA
" ROXA
" ARGILOSA

PREÇOS MÉDIOS POR ALQUEIRE
Cr.$
600,00
500,00
400,00
300,00
200,00
100,00
0,00
430,00
480,00
510,00
TERRA ARENOSA
" ROXA
" ARGILOSA

PREÇOS DE CUSTO POR MIL PÉS
Cr.$
600,00
500,00
400,00
300,00
200,00
100,00
0,00
215,00
240,00
255,00
TERRA ARENOSA
" ROXA
" ARGILOSA

Resumos e Transcrições

O café visto nos Estados Unidos

(Cartas Semanais do Escritório Pan-Americano do Café — Nova York)

N.º 624 CARTA SEMANAL DO MERCADO 3 de Junho de 1949

SITUAÇÃO GERAL : A semana foi caracterizada por uma forte oscilação nas cotações da bolsa de valores a qual teve efeitos imediatos, de maior ou menor consequência, nos índices dos demais mercados a têrmo. Se bem que nada houvesse no noticiário da semana que pudesse ter motivado a "queda" de terça-feira, há porém quem sugira que a notícia publicada no princípio da semana de que a indústria siderúrgica entrou num período de reduzida atividade, talvez tivesse induzido muita gente a vender suas ações. Após a liquidação de terça e quarta-feira, o índice na bolsa voltou, porém, a estabilizar-se muito embora num nível mais baixo, fato êsse que levou os observadores locais a qualificar a "queda" dos valores como uma corrèção técnica a qual veio colocar o índice dos preços no mercado financeiro num nível mais realístico em relação com a atual situação econômica do país.

O mercado de cereais continuou sob pressão, tendo seus preços baixado durante a semana devido principalmente aos enormes estoques que existem por todo o país e às notícias recentes de que safras abundantes serão em breve recolhidas. A mesma situação existe, aliás, a respeito do algodão.

Muito embora o programa oficial de apôio aos preços dos produtos agrícolas domésticos tenha de exercer, mais tarde ou mais cedo, sua influência estabilizadora sôbre êsse mercado, os analistas são de opinião que tão depressa comecem as colheitas de cereais e de algodão, os preços dêsses produtos sofrerão baixas sensíveis que os colocarão, momentâneamente, abaixo do nível de apôio do Govêrno. Um tal fenômeno poderia se explicar não só pelo fato de que existem agora grandes estoques remanescentes de cereais, como também pela premente necessidade em que os lavradores se encontram de vender imediatamente seus produtos no mercado livre devido à demora em receber do Govêrno o dinheiro proveniente do empréstimo sôbre suas safras. Por tudo isso, os analistas do mercado prevêem a possibilidade de novas oscilações nos índices dos produtos agrícolas domésticos, muito embora admitam que elas sejam de carater mais ou menos passageiro.

MERCADO DO CAFÉ : Uma das provas mais conclusivas da firmeza fundamental do mercado de café, ficou eloquentemente demonstrada durante a semana quando os preços do produto no mercado físico mantiveram uma sólida estabilidade e as cotações no têrmo reagiram fortemente após terem sofrido a influência depressiva dos acontecimentos nos demais mercados.

Se bem que sob a influência de tais acontecimentos se tivesse observado uma certa diminuição na procura por parte dos torradores, a verdade é que as cotações do produto mantiveram-se extraordinàriamente firmes, não havendo, por outro lado, qualquer pressão de vender por parte dos países produtores. Outrossim, no têrmo local — sempre mais sensível aos acontecimentos do dia — depois de uma baixa relativamente pronunciada na quarta-feira, reagiu fortemente no dia seguinte recuperando quase todo o terreno perdido e encerrando a semana com uma nota de decidida firmeza.

Deve-se ainda notar que houve um aumento na posição aberta do Contrato "S" a qual, de 1.230 lotes na sexta-feira da semana passada, aumentou constantemente durante os quatro dias de operações desta semana, atingindo agora 1.277 lotes. Por outro lado, no Contrato "D" observou-se uma ligeira diminuição nas respectivas cifras, pois de 1.118 lotes na semana passada, contam-se hoje 1.099 lotes. Isso talvez seja um indício de que o comércio local prefere o Contrato "S" ao Contrato "D".

ÚLTIMAS COTAÇÕES : Os preços mantiveram-se pràticamente inalteráveis a despeito de pouca procura. Os cafés do Brasil, tipo Santos 4, continuou cotando-se de 25 /c até 25,30 /c para

MEUS LUCROS
AUMENTAM
CADA VEZ MAIS
PORQUE...

uso na minha lavoura, um fertilizante ***completo, concentrado e solúvel*** – o Adubo "PRODUTOR"! Aplicado racionalmente, o "PRODUTOR" proporciona colheitas abundantes e produtos melhores, sem enfraquecer o solo. Use também na sua lavoura o Adubo "PRODUTOR" e veja os resultados!

Fórmulas especiais para tôdas as culturas

PREPARADO POR ANDERSON, CLAYTON & CIA. LTDA.

as qualidades mais finas, prevalecendo as margens do costume para os demais tipos, na base ex-doca New York. Os preços geralmente mencionados para os cafés de outras procedências, são como seguem na base de embarque imediato : Guatemala, cafés estritamente fava dura, 32,25 /c ; México, tipo Coatepec lavado corrente, 31,50 /c ; Nicaragua, lavado corrente, 28,75 /c e Venezuela, Tachira lavado corrente, 31,50 /c.

No que respeita aos cafés de Colômbia, as cotações conhecidas, para embarque em Junho, são como seguem : de 32 3/8 /c a 32 5/8 /c para os tipos Medellin, Armenia e Manizales ; e de 32 1/8 /c a 321/4 /c para os tipos fava dura, na base ex-doca New York.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA : (Dados semanais)

		Semanas findas em :	Destinos Principais Est. Unidos	Europa	Outros	Total
BRASIL*		28-5-1949	165 000	81 000	2 000	248 000
		21-5-1949	262 000	115 000	37 000	414 000
		29-5-1948	150 000	106 000	15 000	271 000
COLÔMBIA §		28-5-1949	88 356	767	14 223	103 336
		21-5-1949	85 934	1 637	8 198	95 769
		29-5-1948	90 654	1 476	3 910	96 040
		Dados Mensais				
BRASIL*	(1)	Maio, 1949&	740 000	445 000	113 000	1 298 000
		Abril, 1949..........	811 000	445 000	38 000	1 294 000
		Maio, 1948	1 118 000	414 000	73 000	1 605 000
		(1) Quatro semanas terminadas de 7 a 25 de Maio de 1949.				
COLÔMBIA §						
		Maio, 1949				
		Abril, 1949..........	299 324	16 533	13 191	329 048
		Maio, 1948	423 106	13 135	23 386	459 627

ESTOQUES DE CAFÉ NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA :

	Portos	Semanas findas em : 28-5-1949	21-5-1949	29-5-1948
BRASIL*	Santos	2 193 000	2 196 000	2 053 000
	Rio	525 000	551 000	765 000
	Vitória	13 000	12 000	72 000
	Paranaguá	75 000	106 000	221 000
	Pernambuco	25 000	24 000	48 000
	Bahia	66 000	67 000	69 000
	Angra dos Reis..........................	8 000	9 000	10 000
	Total	2 905 000	2 965 000	3 238 000
COLÔMBIA §	Barranquilla..........................	148 977	158 521	346 868
	Cartagena..........................	88 581	87 476	64 499
	Buenaventura	78 700	86 143	117 482
	Cucuta	50 501	58 485	16 397
	Total	375 759	390 625	545 246

(*) Dados da Bolsa de Café de New York ; (§) Dados da Federação Nacional de Cafeeiros de Colômbia ; (&) Dados preliminares

ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ **QUADRO ESTATÍSTICO - N.º 1335**

(Preços nos U. S. cents. por peso)

Contrato "D" Santos	fech. 5-26-49	mín.	mín.	fech. 6-2-49	Vari.	Vend.
Julho	21 40	21 70	21 11	21 45	*0 05	48
Setembro	20 73	21 10	20 65	20 80	*0 07	27
Dezembro	20 08	20 43	19 80	20 00	–0 08	34
Março	19 78	20 05	19 75	19 70	–0 08	5
Maio	19 41	—	—	19 33	–0 08	—
Contrato "S" Santos						
Julho	26 30	26 45	25 80	26 21	–0 09	38
Setembro	24 95	25 20	24 50	24 56	–0 30	93
Dezembro	24 00	24 25	23 55	23 75	–0 26	33
Março	23 10	23 30	22 74	22 84	–0 26	11
Maio	22 48	22 67	22 67	22 24	–0 24	2

VENDAS

Semana terminada em :	Contrato "D"	Contrato "S"	Total
6-2-49	114	177	291
5-26-49	74	148	222

(*) Em lotes de 250 sacas.

Preços do café no mercado de New York, nas semanas terminadas em 2 de Junho

Semanas terminadas em :	6-2-49	5-26-49	Var.
BRASIL			
Santos tipo 2	28 25	28 25	—
Santos tipo 4	27 25	27 25	—
Minas Gerais	(*)	(*)	—
Bahia	(*)	(*)	—
Rio tipo 7	19 25	19 25	—
Vitória 7/8	19 00	19 00	—
COLOMBIA			
Medellin	32 75	33 00	–0 25
Armenia	32 75	32 75	—
Manizales	32 65	32 50	*0 15
Girardot	32 50	32 50	—
COSTA RICA			
Terr. fino	32 75	32 50	*0 25
Lavado tipo baixo	30 50	30 50	—
REP. DOMINICANA			
Lavado	27 50	27 00	*0 50
Natural	24 50	24 25	*0 25
EQUADOR			
Natural	20 50	20 50	—
EL SALVADOR			
Lavado ter. fino	31 25	31 25	—
Natural	26 00	26 00	—

Semanas terminadas em :	6-2-49	5-26-49	Var.
GUATEMALA			
Lavado bom	30 50	30 50	—
Bourbon	30 00	29 75	*0 25
HAITÍ			
Lavado	27 50	27 00	*0 50
Natural (talm.)	23 50	23 50	—
MÉXICO (Lavado)			
Coatepec	32 00	31 75	*0 25
Tapachula	31 00	30 75	*0 25
NICARÁGUA			
Lavado	28 00	28 00	—
VENEZUELA			
Tachira lavado	31 75	31 75	—
Tachira natural	26 50	26 50	—
Trujillo	23 50	23 50	—
ROBUSTA			
Lavado	19 00	19 25	–0 25
Natural	18 75	19 00	–0 25
PORT. W. ÁFRICA			
Amboin	20 50	20 50	—
MOCHA	34 00	33 75	0 25

ESTOQUE DE CAFÉ NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NEW YORK :*

	Países de origem (sacas de pesos diferentes)			
Semana de :	Brasil	Colômbia	Outros	Total
28-5-1949	82 020	180 087	78 865	340 972
21-5-1949	95 314	183 119	85 030	363 463
29-5-1949	144 197	114 005	111 768	369 970

ESTOQUES DE CAFÉ NO INTERIOR DE SÃO PAULO :*

Safra	30-4-1949	31-3-1949	30-4-1948
1945-46			
1946-47			2 000
1947-48			3 604 000
1948-49	4 839 000	5 177 000	
Total	4 839 000	5 177 000	3 606 000

Entregas por estrada de ferro durante Janeiro-Abril de 1949, para Santos : 10 457 000 Rio de Janeiro : 610 000 Angra dos Reis : 76 000 Total : 11 143 000

ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ — QUADRO ESTATÍSTICO - N.º 1333

PREÇOS EM NEW YORK
Médias mensais, máximas e mínimas
MAIO, 1949

BRASIL	médio	máx.	mín.
Santos tipo 2	28 05	28 25	27 75
Santos tipo 4	26 80	27 25	26 25
Minas Gerais	18 17	18 50	18 00
Bahia	16 00	16 00	16 00
Rio tipo 7	18 80	19 25	18 50
Vitória 7/8	18 55	19 00	18 25
COLÔMBIA			
Medellin	32 65	33 00	32 50
Armenia	32 55	33 00	32 25
Manizales	32 40	32 75	32 25
Girardot	32 20	32 50	32 00
COSTA RICA			
Primeiro grão	32 05	32 75	31 50
Lavado 1.º grão	30 00	30 50	29 50
REPÚBLICA DOMINICANA			
Lavado	26 75	27 00	26 50
Natural	24 15	24 25	24 00
EQUADOR			
Natural	20 20	20 50	20 00
EL SALVADOR			
Lavado 1.º grão	30 75	31 25	30 25
Natural	25 85	26 00	25 75

GUATEMALA	médio	máx.	mín.
Lavado bom	29 70	30 50	29 00
Bourbon	29 10	29 75	28 50
HAITÍ			
Lavado	26 75	27 00	26 50
Natural (talm)	23 20	23 50	23 00
MÉXICO (Lavado)			
Coatepec	31 15	31 75	30 50
Tapachula	30 25	30 75	29 75
NICARÁGUA			
Lavado	27 70	28 00	27 50
VENEZUELA			
Tachira lavado	31 15	31 75	30 50
Tachira natural	26 50	26 50	26 50
Trujillo	32 45	23 50	23 25
ROBUSTA			
Lavado	18 55	19 25	18 25
Natural	18 30	19 00	18 00
PORT. W. ÁFRICA			
Amboin	20 20	20 50	20 00
MOCHA			
Genuine	33 80	34 00	33 50

(*) Dados da Bolsa de Café e Açúcar de New York.

N.º 282 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 3 de Junho de 1949

PAÍSES PRODUTORES

Venezuela : Há duas semanas, nesta secção da Carta Semanal do Mercado, reproduziu-se uma notícia procedente da Embaixada dos Estados Unidos em Caracas, relativa aos esforços que o Govêrno venezuelano está fazendo no sentido de estimular a cultura da rubiácea e melhorar tanto a qualidade como o volume das safras.

E' interessante mencionar agora as demarches que simultâneamente estão levando a cabo elementos importantes da indústria cafeeira nesse país com o fim de criar a União Nacional de Cafeeiros, uma organização similar à Federação Nacional de Cafeeiros de Colômbia quanto às suas finalidades e funcionamento.

A seguir reproduzem-se trechos de um artigo do "Boletim Comercial" que se publica em San Cristobal, capital do Estado de Tachira, centro de uma importante zona cafeeira de Venezuela. Nesse artigo faz-se referência a uma proposta, feita pela Camara de Comércio local, para a criação de uma União Nacional de Cafeeiros.

> "Depois de realçar as vantagens que derivariam da mútua cooperação das pessoas dedicadas à mesma atividade econômica, e depois de ponderar os benefícios que resultariam de um esfôrço comum entre os elementos privados e o Govêrno, a proposta da Câmara de Comércio aponta a necessidade inadiável de dar impulso, defender e manter a cultura do café e bem assim de outros produtos agrícolas, agora suplantada pela exploração petrolífera. Entre as atividades agrícolas do país ocupa lugar proeminente a cultura do cafeeiro ... mas infelizmente pouco ou nada se tem adeantado quanto à expansão dessa cultura. Todos os esforços têm sido na direção de melhorar a qualidade unicamente. Agora que se começa a vislumbrar a possibilidade de um desequilíbrio na balança de divisas estrangeiras como consequência da diminuição nas atividades da indústria de petróleo, o café volta a ocupar um lugar proeminente entre os produtos nacionais de exportação. Para uma campanha dessa natureza e alcance, a projetada "União Nacional de Cafeeiros" terá um papel muito importante a desempenhar".

ESTADOS UNIDOS

San Francisco, Pôrto Cafeeiro : Da revista "The Spice Mill", em sua edição de Maio último, transcreve-se o seguinte sôbre a importância de San Francisco como pôrto de entrada de café :

> "Entre os portos americanos importadores de café, San Francisco ocupa o terceiro lugar em importância. Aproximadamente 60% do café destinado à região do Pacífico, entra por êsse pôrto. Por outro lado, atribue-se também grande importância ao aumento da população registado durante os últimos anos nessa zona do país, fato que tem contribuído naturalmente para a expansão da indústria cafeeira que o porto de San Francisco serve".
>
> "Na década 1850-60, volume considerável de café chegou a êsse porto da California procedente de Java. Esse tipo de café era então muito popular nos Estados Unidos. Durante a primeira guerra européia, quando os portos da Europa estavam fechados à navegação, grandes quantidades de cafés centro-americanos foram enviados para San Francisco. Em quatro anos, de 1914 a 1918, as importações anuais de café nessa região do país, subiram de 380.000 sacas para mais de um milhão de sacas. Durante o ano passado a cifra das importações atingiu 1.531.810 sacas, não obstante a greve dos estivadores da Costa do Pacífico que durou mais de três meses.

"O café importado pelo porto de San Francisco procede dos seguintes países, enumerados pela ordem do respectivo volume: Brasil, 43,1%; países centro-americanos, 28,3%; Colômbia, 26,7%; Hawaii, 1,6 % e outros países, 0,1%".

As Perspetivas para o Café : Com êsse título publicou a revista "The Spice Mill", em sua edição de Maio, um interessante artigo sôbre os resultados da reunião ordinária do Conselho Diretor do Bureau Pan-Americano do Café, que teve lugar nos dias 22 e 23 de Abril último:

"O objetivo principal da indústria cafeeira no sentido de conseguir um consumo de 30 milhões de sacas nos Estados Unidos não é fantasia. Esse objetivo pode-se atingir fácilmente com o auxílio de uma propaganda comercial adequada nos campos ainda por explorar: café gelado, adolescentes, uso da bebida entre as refeições, serviço de café nas fábricas, etc. A indústria apenas começou a aproveitar as vantagens que a propaganda proporciona. Os métodos usados no passado são eficazes. Muitos dêles são positivos e podem ser usados de novo depois de convenientemente revisados. Os elementos responsáveis da indústria têm ainda muito boas idéias sôbre propaganda as quais serão postas em prática à medida que a campanha tome forma concreta. Essas idéias terão por certo todo o apoio da indústria. Fundamentalmente, os meios para aproveitar os mercados potenciais de café não são misteriosos nem tampouco constituem segredo para ninguem. A técnica para o consumo do produto é bem conhecida de todos e nós sabemos perfeitamente quais são os campos que temos de explorar para expandir tal consumo. De uma amneira geral, sabemos que temos de conseguir esse objetivo por meio de métodos, já comprovados, de propaganda, de publicidade e de vendas. O que necessitamos neste momento, e que indubitávelmente será em breve uma realidade, é que nos compenetremos da necessidade de conseguir êsse consumo de 30 milhões de sacas, contar com os recursos que deverão apoiar nossos esforços nesse sentido e uma cooperação absoluta da indústria que inclua desde os lavradores nos países produtores até aos distribuidores no mercado dos Estados Unidos".

A População dos Estados Unidos calculada agora em 148.527.000 : Segundo o último cálculo do Census Bureau, de Washington, a população dos Estados Unidos é agora de 148.527.000 habitantes, refletindo assim um aumento de 580.000 habitantes durante os três primeiros mêses do corrente ano. Esse cálculo inclue cêrca de um milhão de indivíduos nas Fôrças Armadas do país e 147.034.000 civís.

CHINA

O Comércio do Chá : De acôrdo com os registos da Alfândega chinesa, as exportações de chá durante 1948 foram num total de 38.583.600 libras, cifra que é de comparar com as exportações de 1947 e 1946 as quais foram respetivamente de 36.250.900 lbs. e 15.210.600 lbs. Nos anos 1936 e 1937, essas exportações atingiram uma média anual de 85.915.000 libras. As compras de chá chinês pelos Estados Unidos, se bem que inferiores à média de antes da guerra, aumentaram contudo de 4.598.100 lbs., em 1947 para 6.390.000 lbs. em 1948. (Foreigh Commerce Weekly, de 2 de Maio de 1949).

EUROPA

Portugal : Segundo informa o Boletim de George Gordon Paton & Co., Portugal importou durante 1948, para seu próprio consumo, um total de 177.064 sacas de café crú, cifra que é de comparar com 124.617 sacas em 1947 e com 87.847 sacas em 1946. O café importado durante 1948 veio na sua maior parte de Angola, São Tomé e Príncipe e Brasil. A seguir apresenta-se um quadro comparativo dessas importações desde 1926 até 1948:

1926	66 817	1942	117 467
1936	109 117	1944	89 967
1938	110 383	1946	87 847
1940	130 367	1947	124 617
—	—	1948	177 064

N.º 625 **CARTA SEMANAL DO MERCADO** 10 de Junho de 1949

SITUAÇÃO GERAL : Tanto a bolsa de valores como o mercado de produtos agrícolas domésticos iniciaram a semana com uma nota de instabilidade. Porém, o declínio na bolsa foi interrompido na terça-feira e desde então para cá os preços têm mostrado maior firmeza ao passo que o mercado de cereais reagiu fortemente na quarta-feira ao ser conhecida a intenção do Govêrno de adiantar créditos aos lavradores, até 75% da paridade, sôbre os cereais da corrente safra que não possam ser guardados em armazém.

Como os regulamentos da lei de apoio aos preços agrícolas exigiam que só os cereais, devidamente armazenados, poderiam servir de garantia para empréstimo e como os armazéns estavam agora repletos com cereais das safras anteriores, o mercado estava contando com grandes ofertas dêsses produtos a preços inferiores divulgada na quarta-feira de que o Govêrno decidiu emprestar dinheiro aos lavradores sôbre os cereais não armazenados teve, como alias seria de esperar, efeito bastante estabilizador no mercado. De uma maneira geral poder-se-ia dizer que a semana findou com uma nota mais firme.

No que respeita ao panorama industrial notam-se, porém, tendências contraditórias. Por um lado, a indústria siderúrgica indica uma diminuição em sua produção total motivada por menor procura, ao passo que na indústria de carvão os operários decidiram abandonar as minas durante uma semana sob o pretexto de que há, neste momento, excessivos estoques de carvão à superfície da terra. Por outro lado, a indústria textil que até ha pouco vinha sofrendo uma contração em suas atividades, começou a registrar aumentos na produção simultâneamente com uma melhoria gradual no mercado de tecidos. Uma das figuras mais importantes dessa indústria declarou, recentemente, que os distribuidores de tecidos já esgotaram os seus estoques e que, muito embora não se aventurem a colocar novas ordens para entrega mais distante, estão pelo contrário comprando boas quantidades para entrega imediata, fato êsse que denota uma melhoria considerável no mercado geral dêsses artigos. Aliás uma similar situação parece predominar em outras industrias, acentuando assim o comportamento contraditório da economia neste período de reajustamento.

MERCADO DO CAFÉ : Prosseguindo seu curso, alheio aos demais mercados, o café continuou mostrando firmeza crescente durante a semana a qual foi acompanhada de uma correlativa expansão na procura. Esta procura foi particularmente evidente nos cafés disponíveis, sôbre-água e para embarque imediato, fato êsse que vem provar que os importadores continuam seguindo sua atitude de comprar ùnicamente o suficiente para as necessidades do consumo. Como é natural, e à vista do reajustamento geral que a economia atravessa agora, torna-se até certo ponto compreensível a atitude conservadora dos importadores de limitar quanto possível os seus estóques de café, mas ao considerar-se a posição estatística do produto, que prevê para o próximo ano de safra uma escassez da produção em relação com o provável consumo mundial, essa prudência dos importadores talvez seja um tanto excessiva.

Na Bolsa de Café de New York as cotações registraram um aumento gradual em seus níveis, encerrando a semana com altas em todas as posições. O volume de negócios foi também relativamente substancial, ao passo que a atividade esteve bem distribuída entre os Contratos "S" e "D". A posição aberta para o Contrato "D" mostrou uma baixa de 1099 na semana passada para 1048 lotes esta manhã. No Contrato "S" o número total de contratos pendentes de entrega continua em seu movimento ascendente e a posição aberta era esta manhã de 1307 lotes em comparação com 1277 lotes na semana anterior.

ÚLTIMAS COTAÇÕES : Se bem que as margens gerais dos preços para os cafés brasileiros não revelem mudanças, observou-se contudo um número maior de transações aos limites máximos. As cotações para êsses cafés, mais frequentemente mencionadas, são como seguem na base F.O.B. : Santos tipo 2/3, de 25,75 /c a 26,25 /c ; Santos 4, de 24,80 /c a 25,25 /c.

Relativamente aos cafés de Colômbia, observou-se aumento na procura e os últimos preços conhecidos, para embarque em Junho, são como seguem: Medellin, de 32 5/8 /c a 32 7/8 /c; Armenia, de 32 5/8 /c a 32 3/4 /c; Manizales, à razão de 321/2 /c e fava dura de 32 1/4 /c a 32 3/8 /c.

Não se observou mudança alguma, durante a semana, nos cafés de outras procedências, ao passo que o tom do mercado para êsses cafés mantem-se bastante firme.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA: Dados semanais

	Semanas terminadas em:	Est. Unidos	Destinos Principais Europa	Outros	Total
BRASIL*	4-6-1949	350 000	68 000	47 000	465 000
	28-5-1949	165 000	81 000	2 000	248 000
	5-6-1948	309 000	106 000	31 000	446 000
COLÔMBIA §					
	4-6-1949	50 947	6 250	5 369	62 566
	28-5-1949	88 356	757	14 223	103 336
	5-6-1948	86 310	2 446	6 105	94 861
COLÔMBIA §			Dados mensais		
	Maio, 1949	325 177	15 442	26 268	366 887

ESTOQUES DE CAFÉ NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	Semanas findas em: 4-6-1949	28-5-1949	5-6-1948
BRASIL*	Santos	2 199 000	2 193 000	2 141 000
	Rio	550 000	525 000	793 000
	Vitória	17 000	13 000	40 000
	Paranaguá	59 000	75 000	225 000
	Pernambuco	21 000	25 000	51 000
	Bahia	64 000	66 000	66 000
	Angra dos Reis	8 000	8 000	7 000
	Total	2 918 000	2 905 000	3 323 000
COLÔMBIA §				
	Barranquilla	160 830	148 977	365 394
	Cartagena	88 854	88 581	69 480
	Buenaventura	108 753	78 700	123 177
	Cucuta	58 222	59 501	14 063
	Total	416 659	374 759	572 114

ESTOQUES DE CAFÉ NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NEW YORK:*

Semana de:	Países de origem (sacas de pesos diferentes) Brasil	Colômbia	Outros	Total
4-6-1949	78 247	179 010	80 587	337 844
28-5-1949	82 020	180 087	78 865	340 972
5-6-1948	152 224	110 051	108 520	370 975

(*) Dados da Bolsa de Café e Açúcar de New York.
(§) Dados da Federação Nacional de Cafeeiros de Colômbia.

N.º 283 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 10 de Junho de 1949

PAÍSES PRODUTORES

Equador : Da revista "Foreign Commerce Weekly", de 30 de Maio último, reproduzimos o seguinte sôbre a situação cafeeira naquele país : "Segundo dados recebidos dos círculos comerciais do Equador, foram negociados 4.600 sacas de café crú durante o primeiro trimestre do corrente ano. A safra de 1949 é agora calculada entre 268.000 e 306.000 sacas, o que é de comparar com 345.000 sacas em 1948. Da presente safra os cafeicultores e exportadores contam produzir umas 150.000 sacas de cafés lavados, cuja diferença de preço relativamente ao café ordinário, é de uma média de $10,00 por saca. Prova dos esforços que estão sendo feitos nesse sentido, foi a recente importação, pela Cooperativa de Café de Jipijapa de uns 1.000 aparelhos para despolpar, os quais destinam-se aos pequenos lavradores da zona de Manabi, produtora da maior parte do café lavado equatoriano. Em 1948 o Equador produziu umas 76.700 sacas de café lavado.

Haití : Segundo informa a Embaixada dos Estados Unidos em Puerto Principe, a produção, qualidade e exportação de café atingiram seu nível máximo neste período do ano.

ESTADOS UNIDOS

> "Foi patenteado um novo processo de torrar café vácuo — O inventor e seu agente explicaram que o novo método eliminará 17% da perda no pêso, o que representa uma economia potencial para os Estados Unidos de uns cem milhões de dólares por ano".

Sob êsse título publicou a 3 do corrente o "Journal of Commerce", desta cidade, um artigo que foi depois comentado pela firma George Gordon Paton & Co. no seu boletim de informações sôbre o café. Devido ao carater revolucionário do invento em questão, julgamos conveniente reproduzir, em primeiro lugar, os comentários de George Gordon Paton & Co. sôbre o referido artigo os quais são baseados na consulta que essa firma fez a um dos técnicos de maior reputação nos Estados Unidos em assuntos de torrefação e respetivo equipamento.

Depois de referir-se ao artigo do "Journal of Commerce" e às aspirações do inventor do novo método de torrefação, Paton disse :

"Devido ao fato dessa notícia nos parecer um tanto fantástica, decidimos consultar um dos melhores técnicos do país em assuntos de torrefação e equipamento usado na indústria cafeeira. Como não podemos transcrever aqui as suas palavras, fizemos um resumo do que êle nos disse : 1) não tem cópia da patente mas parece-lhe que nenhuma das pretensões do inventor pode ser concebida como possível ; 2) a torrefação pelo vácuo é história velha e não tem dado resultados porque as matérias voláteis são absorvidas à medida que se vão formando durante a torrefação ; 3) o conteúdo natural de água na fava crúa é de 12% sendo sòmente depois da eliminação dessa água, após a torrefação, que ocorrem as alterações químicas que libertam os óleos aromáticos necessários para produzir um café torrado de acôrdo com as exigências do consumo ; 4) o processo patenteado, a julgar pela descrição feita, viola aparentemente todas as regras de transferência do calor, etc. Parece também ridícula a pretensão de que o novo processo pode ser usado com o equipamento que atualmente existe."

A seguir transcrevem-se alguns trechos do artigo publicado pelo "Journal of Commerce" sôbre o qual Paton fez os comentários acima :

> "Um inventor de New York acaba de registrar a patente para um novo processo de torrar café vácuo, sem fumaça. Esse novo método, que abrange também a moagem empacotagem do produto, vai introduzir mudanças fundamentais no tratamento do café crú, segundo predizem o inventor e o seu agente. O inventor, Emilio Chapula, explica que o novo processo eliminará por completo as perdas devido à torrefação as

quais, segundo a indústria cafeeira, representam 17%. Com a eliminação de tais perdas, conseguir-se-á uma economia de $5,60 em cada saca de 132 lbs. de café brasileiro que custa hoje no mercado $32,00 (à razão de uns 25 /c por libra, aproximadamente).

"Considerando ùnicamente a importação anual de café nos Estados Unidos, a qual é de uns vinte milhões de sacas, a economia potencial para os torradores atingiria uns cem milhões de dólares por ano.

"Um detalhe ainda mais importante como fator nas vendas, é a circunstância de que o café tratado por meio dêsse processo, retem todo o seu aroma e paladar. A empacotagem pelo vácuo não constitue cousa nova para o Sr. Chapula. Ele declarou-nos que inventou um processo similar de empacotagem para produtos como carne de porco e de que durante anos êsses produtos conservam-se intactos. Ele disse-nos que poderia obter-se os mesmos resultados com o café.

"Os técnicos cafeeiros dizem que o processo em questão encerra tremendas possibilidades comerciais. São muito poucos os torradores do país que estão ao corrente do invento. O Sr. Chapula obteve sua patente em 12 de Maio último e segundo a descrição que fez do novo método, será possível utilizar o equipamento atual de torrefação, com pequenas modificações, não só para torrar como também para moer e empacotar café pelo vácuo".

O Bureau Pan-Americano do Café, com o fim de proporcionar aos leitores da Carta Semanal do Mercado o maior número de detalhes acêrca do invento acima referido, pôs-se em contato com o Sr. George Gordon Paton sendo por êste informado de que muito embora não tivesse tido tempo para examinar a patente concedida ao Sr. Chapula, a notícia publicada em seu boletim que reproduzimos mais acima, baseia-se na opinião de um técnico em assuntos cafeeiros com mais de 20 anos de experiência na indústria.

Exibição do Filme "Good Things Happen Over Coffee" preparado pelo Bureau : Segundo as últimas notícias recebidas da Association Films, o filme preparado pelo Bureau e que tem por fim educar o público americano sôbre todas as fases da produção do café e seu comércio neste país, já foi exibido 2.477 vezes perante um público de 357.349 pessoas, desde o 1.° de Janeiro até hoje. Isso diz respeito ùnicamente às exibições feitas por intermédio da Association Films.

A essas exibições terão que juntar-se aquelas feitas diretamente pelo Bureau. Dessa forma o número total de pessoas que já viram diretamente o filme ascende a 375.000.

Entre as exibições feitas por intermédio da Association Filmes, 629 correspondem a exibições nas escolas perante um público de 178.290 estudantes e professores. Nos cálculos aqui mencionados incluem-se as exibições feitas nas estações de televisão. 30 estações de televisão já exibiram o filme. Há atualmente no país milhão e meio de aparelhos receptores de televisão com um público para cada aparelho calculado em quatro pessoas.

N.° 626 — CARTA SEMANAL DO MERCADO — 17 de Junho de 1949

SITUAÇÃO GERAL : O índice dos preços tanto na bolsa de valores como nos mercados de produtos naturais básicos sofreu, durante a semana, oscilações relativamente acentuadas. Os observadores do mercado ao comentarem sôbre o curso errático dos preços, qualificaram-no como inexplicável de vez que não houve acontecimentos que pudessem justificar tais oscilações, ao passo que o volume de operações nas várias bolsas não é suficientemente amplo para que indique a presença de qualquer movimento especulativo. Esses observadores citam como exemplo o fato de que o declineo de uns 2 1/2 pontos na bolsa de valores durante a sessão de segunda-feira é tão inexplicável como a subida de 3 pontos registrada na quarta-feira, pois nesse meio tempo nada houve que alterasse

o panorama econômico. Eles concluem portanto que a aparente instabilidade dos mercados talvez seja causada pelos pequenos operadores atuando sob a influência de rumores contraditórios sem base nas realidades.

São dignos de nota, a êsse respeito, os resultados dos estudos feitos recentemente sôbre as perspetivas econômicas do país. Um dêles diz respeito ao inquérito levado a cabo, por um jornal financeiro de New York, entre os elementos mais importantes da indústria e comércio. Esse inquérito revelou : 1) que o reajustamento atual era necessário pois veio marcar o fim da inflação ; 2) que êsse reajustamento durará provàvelmente até meados de 1950 ; 3) que foi conveniente para a economia nacional o fato dêsse reajustamento estar decorrendo de forma gradual em vez de simultâneamente em todos os setores da indústria e comércio, o que poderia ter tido consequências graves para a economia ; 4) e finalmente, que uma vez terminado o reajustamento, as perspetivas de poder de compra serão excelentes à vista do grande volume de dinheiro em poder do público. O outro estudo, que aliás veio confirmar essa conclusão, foi realizado por uma das principais universidades do país e cobriu um vasto inquérito sôbre as intenções do público em matéria de compras de artigos manufaturados e casas. Ora êsse inquérito revelou a existência de uma enorme procura latente por casas, automóveis, geladeiras, máquinas de lavar, etc. e mostrou também que o público está bem ao corrente das causas e efeitos do atual reajustamento, esperando ùnicamente pela estabilização dos preços para começar a comprar as cousas que necessita.

MERCADO DO CAFÉ : O acontecimento da semana nesse mercado foi o aumento de um cent por libra no preço das marcas de café das grandes "cadeias" como a "The Great Atlantic & Pacific Tea Co.", "Grand Union", "American Stores", "Kroger" e outras. Se bem que êsse aumento cubra ùnicamente o café torrado empacotado em sacos de papel, a impressão geral, porém, é que o café em latas também subirá de preço mais tarde ou mais cedo.

Como seria lógico esperar, a divulgação dessa notícia deu ainda maior firmeza ao mercado cuja estabilidade aliás já havia, muito antes dêsse acontecimento, influenciado o termo local de tal maneira que lhe permitiu libertar-se da influência depressiva dos demais mercados de produtos domésticos. Todos êsses fatores combinados contribuiram, naturalmente, para manter a firmeza no mercado físico do produto cujas cotações registraram subidas em comparação com os preços da semana passada.

As cotações no termo local fecharam a semana num nível mais alto do que o da semana anterior e o volume de operações foi também maior. Pela primeira vez desde há muito tempo a posição aberta do Contrato "S" não mostra mudança significativa em comparação com as cifras correspondentes à semana anterior (1.318 lotes contra 1.319 lotes) e êsse fato é uma indicação de que boa parte das transações levadas a cabo nesse Contrato devem ter consistido de liquidações para retirar lucros. Por outro lado no Contrato "D", de uma cifra de 1.016 lotes que era o total dos contratos pendentes de entrega na semana passada, esta manhã êsse total era de 936 lotes, revelando assim uma redução de 80 lotes.

ÚLTIMAS COTAÇÕES : Como se disse acima, o mercado físico do produto continua extremamente firme, em particular no que respeita aos cafés de Colômbia. Embora seja geralmente comentado o fato de que se nota uma ligeira diminuição na procura de cafés brasileiros, os preços para êsses cafés continuam absolutamente estáveis aos mesmos níveis registrados desde algum tempo, ou sejam, Santos 2/3, de 26/c para cima ; Santos 3, de 25,75 /c para cima e Santos 4, de 25 /c para cima.

No que respeita aos cafés colombianos, os últimos preços conhecidos são como seguem, na base ex-doca New York, para embarque até aos primeiros dias de Junho : Medellin e Armenia, de 32 7/8 /c a 33 /c ; Manizales, ao redor de 32 7/8 /c e cafés de fava dura, ao redor de 323/4 /c. Relativamente aos cafés de outras procedências, as cotações mencionadas são as seguintes, na base ex-doca para embarque imediato : Costa Rica, lavado, estritamente duro, ao redor de 33 /c ; México, Coatepec, lavado corrente, 31,50 /c ; Nicaragua, lavado corrente, 29 /c e Venezuela, Tachira lavado, 31,75 /c.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA :

	Semanas terminadas em :	E. Unidos	Europa	Outros	Total
		Dados semanais Destinos Principais			
BRASIL*					
	11-6-1949	175 000	71 000	26 000	272 000
	4-6-1949	350 000	68 000	47 000	465 000
	12-6-1948	83 000	118 000	6 000	207 000
COLÔMBIA §					
	11-6-1949	78 488	1 512	582	80 582
	4-6-1949	50 947	6 250	5 369	62 566
	12-6-1948	78 524	902	2 230	81 656

ESTOQUES DE CAFÉ NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA :

	Portos	Semanas findas em : 11-6-1949	4-6-1949	12-6-1948
BRASIL*				
	Santos	2 279 000	2 199 000	2 201 000
	Rio	548 000	550 000	780 000
	Vitória	21 000	17 000	46 000
	Paranaguá	45 000	59 000	207 000
	Pernambuco	19 000	21 000	49 000
	Bahia	63 000	64 000	69 000
	Angra dos Reis	8 000	8 000	7 000
	Total	2 983 000	2 918 000	3 369 000
COLÔMBIA §				
	Barranquilla	162 805	160 830	355 776
	Cartagena	103 143	88 854	66 553
	Buenaventura	129 601	108 753	139 114
	Cucuta	58 243	58 222	13 480
	Total	453 792	416 659	574 923

ESTOQUES DE CAFÉ NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NEW YORK : *

Semana de :	Brasil	Colômbia	Outros	Total
	Países de Origem (sacas de pesos diferentes)			
11-6-1949	78 919	193 872	57 817	330 508
4-6-1949	78 247	179 010	80 587	337 844
12-6-1948	162 479	106 885	103 112	372 476

(*) Dados da Bolsa de Café e Açúcar de New York.
(§) Dados da Federação Nacional de Cafeeiros de Colômbia.

N.º 284 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 17 de Junho de 1949

PAÍSES PRODUTORES

O Salvador : Notícias recebidas dêsse país indicam que as chuvas beneficiaram grandemente a região ocidental, sendo portanto de esperar-se boas safras nas zonas de Santa Ana e Ahuachapán. Mas nas regiões central e oriental tem havido escassez de chuvas desde fins de Maio. As chuvas copiosas dêsse mês abrangeram todo o país talvez tenham danificado as flores.

Haití : Segundo informa a Embaixada dos Estados Unidos em Puerto Principe, a safra de café dêsse país, calculada em umas 400.000 sacas, já foi vendida na sua totalidade. A referida Embaixada informa também que os preços mantêm-se firmes e de que há grande movimento nos portos.

Brasil : A Embaixada dos Estados Unidos no Rio de Janeiro informa que o Ministro de Economia da República Argentina anunciou recentemente que tinha concluído um acôrdo entre a Argentina e o Brasil, por meio do qual o primeiro país comprará café, bananas, ferro, aço e tecidos em troca de 900.000 toneladas de trigo argentino.

Compras de Café pelo Exército : O Exército acaba de solicitar ofertas para 386.810 lbs. (2.924 sacas) de café crú destinado à população civil da Grécia. Essas ofertas serão abertas no dia 14 do corrente e deverão consistir de cafés tipo Rio 3 e 4 ou 4, boa fava, boa torrefação, verdoso e os preços cotados têm que ser para entrega abordo no porto de Nova Orleans. As datas de entrega são de 1.º a 10 de Julho de 1949. As últimas compras de café, por parte do Exército, com destino à Grécia, foram feitas a 14 de Março último. Nessa data o Exército comprou 3.100 sacas de café Rio à razão de 19,107 /c por libra.

Cupons de Café para Fomentar as Vendas : Do jornal "Indianópolis News", do Estado **de Indiana, reproduz-se o seguinte :**

"A guerra dos cupons começou outra vez. A batalha trava-se agora entre as marcas de café. As donas de casa de Indianapolis receberam cupons para as marcas "Beech Nut", "Folgers" e "Old Judge". Durante a semana receberam um cupon especial da "Maxwell House Coffee", no valor de 30 /c, para cada compra de 2 lbs. dessa marca de café. A guerra alastrou aos lojistas independentes os quais estão vendendo café abaixo do preço das grandes cadeias de armazéns. Por exempplo, êsses comerciantes independentes vendem o café da "Maxwell House" ùnicamente por 73 /c e o cupom oferecido, para duas latas de uma libra cada. As grandes cadeias que ontem anunciaram essa marca de café a 79 /c ou 80 /c para duas libras, dizem que os lojistas independentes estão vendendo a mesma marca quer pelo seu preço de custo quer "com perda". Mas os independentes parece que não estão preocupados com a situação, pois suas vendas tem aumentado desde que as donas de casa começaram a visitar seus estabelecimentos induzidos pelos cupons e pelos preços especiais oferecidos.

"Os únicos que não gostam da guerra dos cupons são os carteiros devido ao trabalho excessivo que a sua distribuição envolve. Durante a semana 143.000 cupons da "Maxwell House" chegaram ao Correio Geral de Indianapolis para distribuição a todos os residentes da cidade e arredores. Para a sua distribuição foram necessários 448 carteiros dentro da cidade e 19 carteiros nos arredores. Os carteiros que normalmente só têm de parar cêrca de 60% das casas situadas em seu itinerário, tiveram que levar os cupons a cada uma dessas residências. Muitos dêles regressaram de seus itinerários com uma ou duas horas de atrazo".

CAFÉS COLONIAIS

A Safra 1949 em Madagascar : O Boletim de George Gordon Paton & Co. publica o seguinte acêrca da safra de 1949 na ilha de Madagascar : "A safra de café de 1949 em Madagascar é agora calculada em 450.000 sacas, ou seja um aumento superior a 40% sôbre a colheita de 1948 a qual foi de 317.000 sacas, segundo informa o Consulado Americano em Tananarive. A média anual antes da guerra (1935/39) era 537.000 sacas.

Uma das principais razões para o esperado aumento na safra de 1949 é o fato de que a revolta nacionalista de 1947 foi completamente sufocada no ano seguinte e muitos dos cafeicultores puderam recomeçar seus trabalhos normais após mais de um ano de reduzida atividade. Outra razão importante é o preço mais alto de exportação, oficialmente estabelecido, que será pago êste ano pelo café da corrente safra. Os cafeicultores locais, os quais de há muito se queixavam de que os preços oficiais de exportação eram demasiado baixos em comparação com os preços dos demais produtos agrícolas. beneficiaram de dois aumentos nesses preços durante o ano passado os quais elevaram os preços F.O.B. mais de 150%.

"Presentemente as exportações de café de Madagascar estão restritas, por decreto governamental, à França e territórios franceses, mas recentemente foi autorizada a exportação de cêrca de 1.700 sacas para outros mercados. A restrição dessas exportações exclusivamente para a França e possessões francesas, baseia-se no interesse nacional de economizar divisas estrangeiras as quais o Govêrno teria de usar se comprasse o café na América Latina e outras regiões fora do império frances".

Jamaica : A ilha de Jamaica exportou 3.469 sacas de café crú durante o mês de Maio último. Todo êsse café foi consignado ao Ministério de Alimentos da Inglaterra. Nos primeiros 5 mêses do ano em curso, o total exportado atingiu 9.343 sacas igualmente consignadas à Inglaterra.

África Oriental Inglesa : Esta colonia exportou em 1948 um total de 1.076.782 sacas de café crú, cifra que é de comparar com as exportações de 1947 as quais foram de 695.900 sacas, e com as exportações de antes da guerra (1935/39) cuja média anual era de 732.000 sacas. Os últimos calculos feitos acêrca da safra 1948/49 indicam uma produção total de umas 1.023.000 sacas, cifra essa que é de comparar com a produção de 1947/49 a qual foi de 813.000 sacas e com a do período 1935/39 cuja média anual foi de 785.000 sacas.

O principal mercado consumidor para os cafés dessa colonia britânica é a própria Inglaterra. Da produção de 1948 a Inglaterra importou 521.935 sacas e em 1947 importou 238.909 sacas. Antes da guerra a Inglaterra importava café dessa colonia numa média de 131.627 sacas por ano.

As informações acima foram colhidas de um relatório preparado pelo Consulado dos Estados Unidos em Nairobi.

CANADÁ

Importações de Café : No primeiro trimestre do ano em curso o Canadá importou 175.062 sacas de café crú, a maior quantidade importada por êsse país, durante um trimestre, desde 1944. Pelo quadro comparativo abaixo publicado vê-se que ao passo que as importações de cafés de O Salvador e da África Oriental Inglesa diminuiram consideravelmente em relação com as do ano passado, a importação de café brasileiro aumentou :

País de Origem	Março, 49	Jan.-Março, 49	Jan.-Março, 48
Brasil	19 776	76 322	64 579
Colômbia	12 258	61 156	57 032
Guatemala	2 323	8 749	3 644
O Salvador	2 894	7 034	18 520
Venezuela	1 131	3 893	—
Congo Belga	678	3 549	710
México	2 184	3 487	3 159
República Dominicana	685	3 170	1 236
África Oriental Inglêsa	—	2 597	10 647
Costa Rica	960	1 701	2 136
Haití	—	1 411	1 893
Equador	—	1 326	4 507
Outros países	262	667	536
Total	43 151	175 062	168 599

N.º 627 CARTA SEMANAL DO MERCADO 24 de Junho de 1949

SITUAÇÃO GERAL : Em contraste com as semanas anteriores, os diversos mercados do país mostraram ùltimamente tendências de firmeza. Esse tom mais positivo nas cotações foi notado não só na bolsa de valores como também nos mercados de produtos naturais básicos. Os observadores financeiros atribuem tal fato à confiança mostrada pelos dirigentes industriais sôbre as tendências futuras da economia nacional, como resultado dos inquéritos recentemente publicados pela imprensa, os quais vieram revelar de uma maneira construtiva as causas, efeitos e consequências do atual reajustamento.

Essa atitude mais otimística dos elementos responsáveis da indústria e comércio veio assim restabelecer a confiança entre o público em geral a qual se fez sentir imediatamente nos mercados a termo.

Outro fator que veio, durante a semana, influir nos mercados diz respeito às últimas notícias publicadas sôbre as safras do país. De acôrdo com os resultados preliminares de estudos agora em progresso, a situação climatológica dos últimos mêses não foi favorável à agricultura e devido a isso a safra de algodão, por exemplo, não será tão abundante como se esperava. Similarmente as safras de trigo e milho têm sido afetadas não só pelo tempo como também pelos insetos daninhos. E interessante notar, a êsse respeito, que o Secretário de Agricultura, Sr. Brannan, o qual tinha anunciado há dias que tencionava fazer importantes declarações sôbre as perspetivas das safras, decidiu adiar tais declarações até que sejam completados novos estudos que acêrca das mesmas estão agora sendo conduzidos.

Tudo indica, por consequência, que a época atual marca o ponto mais abaixo na instabilidade que se observa nos mercados desde algum tempo. A ser assim, é possível que, daqui para o futuro, a procura de expanda em muitas linhas que até agora mais têm sofrido com o presente reajustamento. A êsse respeito, deve-se lembrar que os inventários de matérias primas usadas pela indústria bem como os inventários de artigos manufaturados encontram-se agora a um nível muito baixo e que, devido a êsse fato, tão depressa ressurja a procura em bases mais amplas por parte do consumidor, o nível geral dos preços voltará provavelmente a mostrar maior firmeza.

MERCADO DO CAFÉ : Durante a semana em revista observou-se uma certa diminuição na procura por parte dos importadores, redução essa que é atribuída ao fato de êles estarem estudando, temporáriamente, suas respetivas posições quanto a inventários e compras depois de um período relativamente longo de atividade. Essa ausência de atividade refletiu-se no têrmo onde o volume total de operações sofreu cêrta redução acompanhada também de uma ligeira baixa no nível geral dos preços. O mercado físico do produto, pelo contrário, manteve-se absolutamente firme sem que tivesse dado quaisquer sinais de debilidade nos preços de café de todas as procedências. A notícia de que os preços de algumas das principais marcas de café em lata tinham sido aumentados em 1 /c por lb., veio contribuir indubitavelmente para a firmeza do mercado. Entre as firmas que anunciaram tais aumentos, contam-se a Maxwell House, Beech-Nut, Del Monte, Savarin e Old Dutch.

No têrmo local, a pequena baixa acima mencionada ocorreu de forma gradual, de sessão para sessão, e foi devida, como já se disse, ao escasso volume das transações. A posição aberta não revela mudanças importantes em comparação com os dados correspondentes à semana anterior, como se vê pelas seguintes cifras : Contrato "S", 1.312 lotes contra 1.313 ; Contrato "D", 919 lotes contra 928 lotes.

ÚLTIMAS COTAÇÕES : A despeito da diminuição na procura durante a semana, os preços do produto no mercado físico mantiveram a mesma firmeza como se vê pelas cotações seguintes : cafés brasileiros (base F.O.B.) tipo Santos 2/3, de 26,25 /c para cima ; Santos 3/4, de 25,50 /c a 25,75 /c ; Santos 4, de 25 /c a 25,25 /c. Cafés de Colômbia, na base ex-doca New York para embarque

em Julho, de 32 7/8 /c a 33 1/8 /c para os tipos Medellin, Armenia e Manizales; cafés fava dura, ao redor de 32 7/8 /c. Para embarque imediato os cafés de Costa Rica, lavado altura, eram cotados ao redor de 33 /c; os de Guatemala, estritamente duro, ao redor de 32,50 /c; o tipo Coatepec, lavado, do México, ao redor de 32 /c; e os cafés de Venezuela, Tachira lavado, ao redor de 31,75 /c.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	E. Unidos	Dados Semanais Destinos Principais Europa	Outros	Total
BRASIL*					
	18-6-1949	177 000	74 000	74 000	292 000
	11-6-1949	175 000	71 000	26 000	272 000
	19-6-1948	264 000	106 000	15 000	383 000
COLÔMBIA §					
	18-6-1949	95 317	21 324	2 093	118 734
	11-6-1949	78 488	1 512	582	80 582
	19-6-1948	99 471	35 490	916	135 977

ESTOQUES DE CAFÉ NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	Semanas findas em: 18-6-1949	11-6-1949	19-6-1948
BRASIL*				
	Santos	2 305 000	2 279 000	2 227 000
	Rio	550 000	548 000	775 000
	Vitória	32 000	21 000	42 000
	Paranaguá	44 000	45 000	192 000
	Pernambuco	18 000	19 000	51 000
	Bahia	62 000	63 000	71 000
	Angra dos Reis	8 000	8 000	7 000
	Total	3 019 000	2 983 000	3 365 000
COLÔMBIA §				
	Barranquilla	140 923	162 805	360 486
	Cartagena	90 928	103 143	54 716
	Buenaventura	135 039	129 601	120 560
	Cucuta	58 032	58 243	13 984
	Total	424 922	453 792	549 746

ESTOQUES DE CAFÉ NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NEW YORK: *

Semana de:	Países de origem (sacas de pêsos diferentes) Brasil	Colômbia	Outros	Total
18-6-1949	71 914	176 513	71 207	319 634
11-6-1949	78 919	193 872	57 717	330 508
19-6-1948	175 237	107 394	109 343	391 974

(*) Dados da Bolsa de Café e Açúcar de New York.
(§) Dados da Federação Nacional de Cafeeiros de Colômboa.

N.º 285 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 24 de Junho de 1949

PAÍSES PRODUTORES

Costa Rica : A revista "Foreign Weekly" informa que o Govêrno de Costa Rica anunciou recentemente que havia para distribuição aos cafeicultores 400.000 cafeeiros de um lote cultivado na vizinha república de O Salvador que resiste às doenças da rubiácea. O mesmo Govêrno diz que 3.000.000 dêsses cafeeiros serão distribuídos mais tarde.

Guatemala : No dia 17 do corrente mês foram vendidas em haste pública umas 23.000 sacas de café (de 154 libras cada uma), as quais são parte dos estoques remanescentes da produção dos cafèzais confiscados pelo Govêrno de Guatemala durante a guerra. A safra 1948-1949 está quase toda vendida, estando ùnicamente por vender os cafés controlados pelo Govêrno, cujo total é calculado em pouco mais de 100.000 sacas.

ESTADOS UNIDOS

Compras pelo Exército : O melhor preço entre as ofertas feitas ao Exército para a negociação de 3.924 sacas de café crú destinadas à população civil da Grécia foi o da firma A. De Swaan, Inc. As ofertas feitas por essa companhia foram como seguem : tipo Rio 3, 19,8105 /c líquido ; Rio 3/4, 19,2105 /c líquido ; Rio 4, 18,8105 /c líquido. E possível que o Exército tome o café do Rio 4. A última vez que o Exército comprou café, as ofertas da companhia Swaan foram recusadas, mas parece que desde então essa firma se impôs como vendedora regular nas transações com o Departamento de Trabalho dos Estados Unidos.

Distribuição da Colher Medida Padrão para Café : A revista "Tea & Coffee Trade Journal", na sua edição do mês corrente, publicou o seguinte artigo acêrca da distribuição nos Estados Unidos da Colher-Medida Padrão como um auxiliar no fomento do consumo de café :

> "Estamos convencidos que a Colher-Medida Padrão tem contribuído consideràvelmente para aumentar o consumo de café nos Estados Unidos se bem que não nos seja possível provar tal fato com estatísticas. Cremos que a Colher-Medida Padrão tem contribuído para eliminar um dos maiores êrros que o consumidor comete ao preparar a bebida, quer dizer o de não usar uma quantidade suficiente de café.
>
> "Durante muitos anos era prática corrente entre muitos consumidores a de usar o café em quantidades insuficientes e pretender obter um volume exagerado de bebida da pequena quantidade de café usado na sua preparação.
>
> "Por meio da cooperação que hoje existe entre os fabricantes de utensílios para o preparo do café e o Comitê de Preparação da National Coffee Association o qual concede um Sêlo de Recomendação aos utensílios que satisfazem as normas prescritas por êsse Comitê, muitos dêsses êrros têm sido remediados. Parece-nos pois de enorme importância que se distribua entre os consumidores uma colher medida para garantir, pelo menos, o uso de uma quantidade de café suficiente para uma boa bebida. Presentemente o Bureau Pan-Americano do Café está satisfazendo pedidos de colheres-medida à razão de umas cem mil por mês, ou sejam 1.200.000 por ano. (*) Essas cifras

(*) Desde o princípio do corrente ano o Bureau já distribuiu uns três milhões dessas colheres-medida e tem além disso uma fábrica de produtos plásticos distribuindo essas mesmas colheres por sua própria conta.

não poderão, porém, ser consideradas como muitos grandes quando se trata do território dos Estados Unidos, onde, segundo o censo de 1940, há 131.669.275 habitantes e 34.948.666 famílias.

"Seria de todo o interesse para o comércio cafeeiro que cada consumidor possuisse uma dessas colheres-medidas, e a tal respeito tomamos a liberdade de sugerir que os torradores que não estejam distribuindo as referidas medidas, mandem fazer uma boa quantidade com o nome de suas firmas inscritos nas mesmas e as distribuem entre os seus freguezes."

EUROPA

Bélgica-Luxemburgo : A União Aduaneira Bélgo-Luxemburguesa importou durante os quatro primeiros mêses do corrente ano 460.266 sacas de café crú, ou seja, 17% mais do que importou no mesmo período do ano passado. As importações durante o mês de Abril último foram de 106.750 sacas de café crú, ao passo que as importações de café torrado foram ùnicamente de 60 sacas (na base de café crú). As exportações de café torrado atingiram 2.381 sacas. As re-exportações de café crú em Abril foram como seguem :

Destino das re-exportações	Quantidade
Suiça	4 933
Áustria	2 100
Marrocos	983
Alemanha	1 867
Holanda	1 300
Itália	817
Checoslováquia	300
Outros países	233
Total do café crú re-exportado	**12 583**

O café crú importado em Abril pela União Aduaneira Bélgo-Luxemburguesa procedeu, na sua maior parte, dos seguintes países : Brasil (63.500 sacas) ; Haití, (15.450 sacas) ; Gongo Bélga, (12.383 sacas) ; Guatemala, (4.083 sacas) ; Colômbia, (3.250 sacas) ; Angola, 1. 300 sacas) ; Ruanda-Urundi, (1.050 sacas) ; O Salvador, 933 sacas).

SUIÇA

Importação em Maio : A Suiça importou 24.599 sacas de café crú durante o mês de Maio último em comparação com 31.569 sacas em Maio de 1948. O total dessas importações para os primeiros cinco mêses do corrente ano é de 118.820 sacas. Durante o mês passado as re-exportações de café crú foram ùnicamente sete sacas, ao passo que as exportações de café torrado (na base de café crú) atingiram 1.243 sacas, assim distribuídas : França, 728 ; Itália, 191 ; Áustria, 171 ; e Alemanha, 154.

A seguir apresenta-se um quadro comparativo das importações de café crú pela Suiça comparadas com as do período Janeiro-Maio de 1948 :

País de Origem	Maio, 49	Jan.-Maio, 49	Jan.-Maio, 48
Brasil	9 748	45 216	45 367
África Ocidental Portuguêsa	4 054	18 243	31 897
Haití	2 230	10 885	11 336
Guatemala	1 920	10 551	2 009
Costa Rica	1 558	8 107	15 323
Colômbia	779	5 857	4 138
O Salvador	1 240	4 702	2 865
Venezuela	731	3 133	783
Equador	11	1 980	2 381
África Oriental Inglêsa	421	1 699	4 805
Etiopia	109	1 475	1 791
República Dominicana	50	1 448	246
Congo Bélga	330	1 430	890
Indonesia	—	1 182	1 117
México	504	1 039	2 504
Índia	513	513	348
Yemen	68	416	—
África Ocidental Inglêsa	323	324	245
Porto Rico	—	313	62
Arabia	—	214	1 584
Estados Unidos	—	92	—
Outros	—	—	1 444
Total	**24 599**	**118 820**	**132 143**

Estatística

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

Ano XV | São Paulo, 30 de Junho de 1949 | N.º 278

Café recebido a despacho, por série - Safra 1949/50

DEZENAS	SANTOS		RIO DE JANEIRO	ANGRA DOS REIS	TOTAL
	COMUM	PRO. DESP.	COMUM	COMUM	
Ferroviário: (1.ª dez. Junho)	81 484	—	154	—	81 638
Rodoviário: (1.ª dez. Junho)	—	—	—	—	—
Soma	81 484	—	154	—	81 638

Movimento da Safra 1948/49

(Até 15 de Junho de 1949) Destino Santos Sacas de 60 quilos

SÉRIES	DESPACHADAS	LIBERADAS	DESTINOS ALTERADOS	A LIBERAR
Anteriores	4 824 154	4 823 654	500	—
4 — C — 48	930 281	929 781	500	—
5 — C — 48	687 814	686 554	—	1 260
6 — C — 48	767 043	189 266	—	577 777
7 — C — 48	611 876	—	7 016	604 860
8 — C — 48	584 218	—	6 964	577 254
9 — C — 48	375 806	—	3 795	372 011
10 — C — 48	510 869	—	9 703	501 166
11 — C — 48	342 212	—	3 103	339 109
12 — C — 48	304 966	—	6 918	298 048
13 — C — 48	92 409	—	1 573	90 836
14 — C — 48	127 272	—	2 973	124 299
15 — C — 48	93 977	—	900	93 077
16 — C — 48	58 250	—	1 976	56 274
17 — C — 48	38 693	—	261	38 432
18 — C — 48	57 383	—	—	57 383
19 — C — 48	13 871	—	—	13 871
20 — C — 48	14 746	—	—	14 746
21 — C — 48	7 749	—	—	7 749
22 — C — 48	23 754	—	—	23 754
Total	10 467 343	6 629 255	46 182	3 791 906
Pref. Desp.	18 595	18 595	—	—
Total Geral	10 485 938	6 647 850	46 182	3 791 906

Entradas em Santos do Café Paulista

Durante a 1.ª quinzena de Junho de 1949

SÉRIES	1.ª QUINZENA
4 — C — 48	180
5 — C — 48	189 276
6 — C — 48	189 266
Total	378 722

Resumo das entradas por Estados, em Santos

Durante a 1.ª quinzena de Junho de 1949

ESTADO PRODUTOR	1.ª QUINZENA
São Paulo	378 722
Minas Gerais	18 388
Goiás	11 237
Paraná	28 376
Total	436 723

Café em poder do D. N. C. em Santos

Até 15 de Junho de 1949

EXISTÊNCIA DESDE 31/3/49	ENTRADAS DE 1 a 15/6/49	REVERTIDO AO ESTOQUE	TOTAL
669 179	109 345	100 533	677 991

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

Ano XV | São Paulo, 15 de Julho de 1949 | N.º 279

Café recebido a despacho, por série - Safra 1949/50

DEZENAS	SANTOS Comum	SANTOS Desp.	RIO DE JANEIRO Comum	ANGRA DOS REIS Comum	TOTAL
Ferroviário :					
1.ª dez. Junho	81 484	—	154	—	81 638
2.ª dez. Junho	148 651	—	2 624	—	151 275
3.ª dez. Junho	354 483	—	500	—	354 983
Rodoviário :					
1.ª dez. Junho	—	—	—	—	—
2.ª dez. Junho	—	—	—	—	—
3.ª dez. Junho	679	—	—	—	679
Soma	585 297	—	3 278	—	588 575

Nota : — Nos despachos efetuados na 3.ª dezena de junho, não está computado o total da E. F. Central do Brasil, por não ter sido remetido até a presente data.

Movimento da Safra 1948/49

Até 30 de junho de 1949) **Destino Santos** **Sacas de 60 quilos**

SÉRIES	DESPACHADAS	LIBERADAS	DESTINOS ALTERADOS	A LIBERAR
Anteriores	5 754 435	5 753 435	1 000	—
5—C—48	687 814	687 604	—	210
6—C—48	767 043	538 440	—	228 603
7—C—48	611 876	—	7 016	604 860
8—C—48	584 218	—	6 964	577 254
9—C—48	375 806	—	3 795	372 011
10—C—48	510 869	—	9 703	501 166
11—C—48	343 202	—	3 103	340 099
12—C—48	304 966	—	6 918	298 048
13—C—48	92 409	—	1 573	90 836
14—C—48	127 648	—	2 973	124 675
15—C—48	93 977	—	900	93 077
16—C—48	58 250	—	1 976	56 274
17—C—48	38 693	—	261	38 432
18—C—48	57 383	—	—	57 383
19—C—48	13 871	—	—	13 871
20—C—48	14 746	—	—	14 746
21—C—48	7 749	—	—	7 749
22—C—48	23 754	—	—	23 754
Total	10 468 709	6 979 479	46 182	3 443 048
Pref. Despolpado	18 595	18 595	—	—
Total Geral	10 487 304	6 998 074	46 182	3 443 048

Entradas em Santos do Café Paulista

Durante o mês de Junho de 1949

SÉRIES	1.ª QUINZENA	2.ª QUINZENA	TOTAL
4 — C — 48	180	—	180
5 — C — 48	189 276	1 050	190 326
6 — C — 48	189 266	349 174	538 440
Total	378 722	350 224	728 946

Resumo das entradas por Estados, em Santos

Durante o mês de Junho de 1949

ESTADO PRODUTOR	1.ª QUINZENA	2.ª QUINZENA	TOTAL
São Paulo	378 722	350 224	728 946
Minas Gerais	18 388	15 339	33 727
Goiás	11 237	4 681	15 918
Paraná	28 376	26 407	54 783
Mato Grosso	—	206	206
Total	436 723	396 857	833 580

Café em poder do D. N. C. em Santos

(Até 30 de Junho de 1949)

EXISTÊNCIA DESDE 31-MARÇO-1949	ENTRADAS DE 1 a 30/6/49	REVERTIDO AO ESTOQUE	TOTAL
669 179	138 713	245 494	562 398

Movimento de Café na praça de Santos

JUNHO DE 1949

DIA	ENTRADAS								MOVIMENTO					ESTOQUE DE CAFÉ EM SANTOS EM PODER DNC			
	PAULISTA	MINEIRO	GOIANO	PARANAENSE	MATO GROSSO	TOTAL	LIBERADO P/EFSJ.	LIBERADO P/EFS.	EMBARQUES	DESPACHOS	CAFÉ REVERTIDO AO ESTOQUE PELO DNC	CAFÉ RETIRADO DO ESTOQUE PELO DNC	VENDAS	ENTRADO	REVERTIDO ESTOQUE DA PRAÇA	EXISTÊNCIA EM PODER DO DNC	EXISTÊNCIA
1	31 710	1 525	—	4 122	—	37 357	18 276	19 081	42 678	38 238	—	—	28 151	3 813	—	672 992	2 205 347
2	29 470	321	—	2 640	—	32 431	17 292	15 139	56 151	17 780	20 058	—	26 754	—	20 058	652 934	2 201 685
3	24 031	2 175	—	1 725	—	27 931	17 523	10 408	28 864	35 586	—	3 424	34 203	1 632	—	654 566	2 197 328
4	24 763	2 014	1 709	2 272	—	30 758	18 169	12 589	29 149	16 494	—	—	12 189	1 728	—	656 294	2 198 937
5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6	25 234	2 230	1 312	1 740	—	30 516	17 964	12 552	19 525	35 531	—	—	33 836	22 284	—	678 578	2 209 928
7	20 063	1 034	433	2 235	—	23 765	16 986	6 779	22 352	32 900	—	—	25 670	8 300	—	686 878	2 211 341
8	43 282	858	800	1 795	—	46 735	28 933	17 802	34 216	40 608	—	—	40 633	4 877	—	691 755	2 223 860
9	32 369	1 926	1 000	2 150	—	37 445	18 681	18 764	26 304	37 656	51 154	—	46 695	9 795	51 154	650 396	2 286 155
10	34 070	1 460	999	1 795	—	38 324	17 095	21 229	35 291	58 829	—	—	46 011	8 705	—	659 101	2 289 188
11	26 795	620	419	2 345	—	30 179	16 861	13 318	48 765	22 277	—	—	10 483	12 202	—	671 303	2 270 602
12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
13	27 727	463	883	1 724	—	30 797	16 083	14 714	47 560	23 517	29 321	—	28 123	16 266	29 321	658 248	2 283 160
14	31 182	1 400	2 506	1 833	—	36 921	20 229	16 692	44 302	28 777	—	—	38 691	4 228	—	662 476	2 275 779
15	28 026	2 362	1 176	2 000	—	33 564	19 299	14 265	25 611	41 943	—	—	40 470	15 515	—	677 991	2 823 732
16	25 103	1 600	486	2 228	—	29 417	16 677	12 740	37 219	—	—	—	—	12 603	—	690 594	2 275 930
17	23 768	—	—	2 100	—	25 868	13 245	12 623	17 100	65 731	—	—	67 161	8 249	—	698 843	2 284 698
18	28 786	400	—	1 750	—	30 936	18 177	12 759	19 832	32 460	—	—	17 955	8 516	—	707 359	2 295 802
19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20	30 253	1 583	500	2 200	—	34 536	21 916	12 620	36 324	85 085	—	—	37 450	—	—	707 359	2 294 014
21	26 223	2 297	480	1 795	—	30 795	16 313	14 482	42 999	47 177	46 421	—	54 169	—	46 421	660 938	2 328 231
22	29 341	2 407	462	2 077	—	34 287	18 950	15 337	71 095	58 393	—	—	39 124	—	—	660 938	2 291 423
23	26 930	1 131	999	1 903	206	31 169	17 233	13 936	94 088	53 753	22 427	—	36 151	—	22 427	638 511	2 205 931
24	21 323	1 196	500	2 230	—	25 249	16 657	8 592	35 200	58 774	76 113	—	34 044	—	76 113	562 398	2 317 093
25	25 550	2 337	1 254	1 800	—	30 941	16 925	14 016	51 401	52 564	—	—	31 431	—	—	562 398	2 296 638
26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
27	33 542	300	—	1 690	—	35 532	18 000	17 532	17 244	57 028	—	—	45 791	—	—	562 398	2 314 921
28	27 227	2 030	—	2 305	—	31 562	18 741	12 821	79 686	38 499	—	—	34 005	—	—	562 398	2 266 797
29	26 295	—	—	2 039	—	28 334	17 775	10 559	—	—	—	—	7 173	—	—	562 398	2 295 131
30	25 883	58	—	2 290	—	28 231	17 059	11 172	54 229	52 477	—	5 169	47 223	—	—	562 398	2 263 964
Soma	728 946	33 727	15 918	54 783	206	833 580	471 059	362 521	1 017 185	1 032 077	245 494	8 593	863 586	138 713	245 494	—	—

MOVIMENTO DE CAFÉ NA PRAÇA DE SANTOS

SAFRA 1948/1949

Sacas de 60 quilos

MÊS	ENTRADAS									MOVIMENTO				ESTOQUE EM PODER DO DNC				EXISTÊNCIA
	PAULISTA	MINEIRO	GOIANO	PARANAENSE	MATO GROSSENSE	TOTAL	PARA O DNC	TOTAL GERAL	EMBARQUES	DESPACHOS	REVERTIDO DO ESTOQUE P. DNC	RETIRADO DO ESTOQUE P. DNC	VERIFICADO A MAIS NA CONTAGEM DO ESTOQUE	ENTRADO	REVERTIDO AO ESTOQUE DO DNC	RETIRADO DO ESTOQUE DO DNC	TOTAL EM PODER DO DNC	
Julho	838 024	34 338	6 203	8 271	500	887 336	—	887 336	828 816	834 666	—	21 391	—	—	—	—	—	2 253 306
Agôsto	783 224	19 844	8 303	21 053	4 428	836 852	—	836 852	926 273	913 272	—	13 099	—	—	—	—	—	2 150 786
Setembro	840 921	48 931	6 712	24 879	1 826	923 269	—	923 269	959 623	959 228	—	6 770	—	—	—	—	—	2 107 662
Outubro	962 005	64 327	16 887	39 353	8 158	1 090 730	—	1 090 730	1 122 218	1 241 667	—	3 867	—	—	—	—	—	2 072 307
Novembro	1 059 128	54 588	12 719	26 719	3 150	1 156 304	—	1 156 304	1 112 603	1 037 527	—	3 351	—	—	—	—	—	2 112 657
Dezembro	931 466	63 266	7 859	7 271	500	1 010 362	—	1 010 362	990 956	979 207	—	3 481	—	—	—	—	—	2 128 582
Janeiro	711 672	37 221	6 837	10 982	—	766 712	—	766 712	707 473	702 906	—	3 356	—	—	—	—	—	2 184 465
Fevereiro	513 646	46 794	8 084	17 040	—	583 564	—	583 564	895 175	856 283	—	9 366	—	—	—	—	—	1 863 488
Março	451 708	41 531	8 731	26 646	—	529 016	—	529 016	950 925	995 278	22 200	4 857	—	—	—	—	—	2 209 722
Abril	356 816	35 837	5 666	24 434	—	422 753	191 334	614 087	809 024	817 684	130 141	3 355	274 265	137 254	130 141	191 334	621 516	2 224 502
Maio	668 886	45 318	21 642	46 837	—	782 683	—	782 683	998 089	995 510	205 421	3 849	—	253 084	205 421	—	669 179	2 210 668
Junho	728 946	33 727	15 918	54 783	206	833 580	—	833 580	1 017 185	1 032 077	245 494	8 593	—	138 713	245 494	—	562 398	2 263 964
Total	**8 846 442**	**649 283**	**125 561**	**308 268**	**18 768**	**9 823 161**	**191 334**	**10 014 495**	**11 318 360**	**11 365 305**	**603 256**	**85 335**	**274 265**	**529 051**	**581 056**	**191 334**	—	—

Movimento de Café no Rio de Janeiro

JUNHO DE 1949

DIAS	ENTRADAS					EMBARQUES			REVERTIDO AO MERCADO	RETIRADO DO MERCADO	CONSUMO LOCAL	CONSUMO INTERIOR	EXISTÊNCIA
	S. PAULO	M. GERAIS	RIO DE JANEIRO	ESP. SANTO	TOTAL	ESTERIOR	CABOTAG.	TOTAL					
1	840	—	335	500	1 675	—	—	—	6 040	—	1 050	—	537 723
2	1 882	—	1 000	1 460	4 342	18 191	—	18 191	27 301	—	1 050	—	550 125
3	—	—	—	—	—	2 000	3 275	5 275	24 534	—	1 050	—	568 334
4	—	—	—	—	—	8 844	—	8 844	19 817	—	1 050	—	578 257
5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6	—	2 242	—	470	2 712	7 855	1 520	9 375	25 646	—	1 050	—	596 190
7	—	870	—	2 180	3 050	6 475	—	6 475	23 983	—	1 050	—	615 698
8	2 589	540	805	185	4 119	25 388	—	35 388	5 242	—	1 050	790	587 831
9	—	606	1 367	4 170	6 143	3 488	250	3 738	1 983	9 000	1 050	—	582 169
10	2 189	1 713	980	945	5 827	34 577	—	34 577	1 406	8 100	1 050	—	545 675
11	—	23 672	9 333	4 713	37 720	6 649	—	6 649	3 715	—	1 050	—	579 411
12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
13	—	440	483	500	1 423	10 727	325	11 052	—	—	1 050	—	568 732
14	113	5 234	1 297	1 380	8 024	15 069	—	15 069	1 547	—	1 050	—	562 184
15	830	2 574	855	4 698	8 957	3 500	—	3 500	22 069	—	1 050	—	589 660
16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
17	—	1 510	1 908	1 250	4 668	37 493	717	38 210	23 000	470	2 100	—	575 548
18	—	—	—	—	—	20 287	—	20 287	21 042	—	1 050	—	575 253
19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20	—	727	2 066	1 354	4 147	16 500	—	16 500	20 573	—	1 050	—	582 423
21	1 960	1 340	1 191	5 168	9 659	3 651	—	3 651	21 636	—	1 050	—	609 017
22	7 012	2 727	4 334	—	14 073	3 564	105	3 669	1 170	2 000	1 050	—	617 541
23	500	3 300	2 953	3 753	10 506	2 290	—	2 290	5 408	—	1 050	—	630 115
24	2 097	1 238	1 373	7 155	11 863	300	—	300	3 500	—	1 050	—	644 128
25	—	—	—	—	—	12 330	300	12 630	—	—	1 050	—	630 448
26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
27	532	1 005	1 361	1 233	4 131	34 078	480	34 558	481	—	1 050	—	599 452
28	2 067	4 058	760	2 306	9 191	250	—	250	—	—	1 050	—	607 343
29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30	3 319	1 374	3 368	2 734	10 795	23 629	55	23 684	—	—	2 100	—	592 354
31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
TOTAL...	25 930	55 170	35 771	46 154	163 025	307 135	7 027	314 152	260 093	19 570	27 300	790	—

Café disponível nos portos de Exportação do Brasil

Saca de 60 quilos

1949	SANTOS	R. JANEIRO	VITÓRIA	BAHIA	PARANÁGUÁ	A. DOS REIS	RECIFE	TOTAL
Janeiro	2 184 465	823 010	22 043	71 544	338 657	33 244	36 561	3 509 524
Fevereiro	1 863 488	786 326	56 837	69 127	274 750	18 515	34 715	3 103 758
Março	2 209 722	663 164	36 266	68 447	235 029	11 793	33 750	3 258 171
Abril	2 224 502	672 194	21 918	70 517	183 757	7 793	27 438	3 208 119
Maio	2 210 668	531 058	14 096	65 243	96 835	—	23 774	2 941 674
Junho	2 263 964	592 354	13 690	60 283	61 642	—	17 369	3 009 302
JUNHO DE								
„ 1948	2 216 177	753 597	22 542	73 952	161 320	7 278	51 970	3 286 836
„ 1947	1 899 174	564 390	105 377	97 302	102 240	21 243	91 054	2 880 780
„ 1946	2 534 194	595 097	217 651	50 470	41 478	7 059	37 895	3 483 844
„ 1945	3 165 471	617 540	248 968	36 123	42 837	14 205	79 415	4 204 559

Exportação Brasileira de Café

(Sacas de 60 quilos)

PÔRTO DE EMBARQUE	EXTERIOR	CONSUMO DE BORDO	CABOTAGEM	TOTAL
Junho 1949				
Santos	1 018 182	296	2 893	1 021 371
Rio de Janeiro	307 135	—	7 027	314 162
Vitória	7 943	—	27 158	35 101
Paranaguá	41 402	—	680	42 082
Angra dos Reis	—	—	—	—
Salvador	1 232	—	728	1 960
Recife	5 774	—	—	5 774
Total de Junho	1 381 668	296	38 486	1 420 450
Maio	1 497 725	314	38 192	1 536 231
Abril	1 201 271	362	34 330	1 235 963
Março	1 531 710	274	40 300	1 572 284
Fevereiro	1 293 795	255	57 123	1 351 173
Janeiro	1 207 397	173	38 063	1 245 633
Total de Junho a Janeiro	**8 113 566**	**1 674**	**246 494**	**8 361 734**

Nota : — Cifras sujeitas a pequenas alterações.

Embarques de café por países, pelo pôrto do Rio de Janeiro, Junho de 1949

CONTINENTES	PAÍSES	Sacas	Totais
EUROPA	Holanda	58.588	
	Bélgica	41.170	
	Itália	21.039	
	Grécia	9.458	
	Alemanha	5.913	
	Tchecoslovaquia	4.300	
	Trieste	4.300	
	Suiça	1.500	
	Grã-Bretanha	940	
	Áustria	625	
	Noruega	250	
	Suécia	250	
	França	128	148.461
AMÉRICA DO NORTE	Estados Unidos	56.539	
	Canadá	1.250	57.789
AMÉRICA CENTRAL	Curaçao	150	150
AMÉRICA DO SUL	Argentina	32.968	
	Uruguai	964	
	Paraguai	650	34.582
OCEANIA	Austrália	3.910	3.910
ÁFRICA	U. Sul Africana	10.385	
	Argélia	8.200	
	Casablanca	7.917	
	Tanger	6.266	
	Sud. Africano	650	
	Lourenço Marques	80	33.498
ÁSIA	Singapura	8.368	
	Filipinas	5.500	
	Aden	5.078	
	Síria	4.166	
	Iraque	3.383	
	Chipre	2.250	28.745
CABOTAGEM	Norte	5.255	
	Sul	1.772	7.027
	Total		314.162

Embarques de café por países, pelo pôrto do Rio de Janeiro
Junho de 1949

DATA	EUROPA	AMÉRICA DO NORTE	CENTRAL AMÉRICA	AMÉRICA DO SUL	OCEANIA	ÁFRICA	ÁSIA	CABOTAGEM	TOTAIS
2	2.623	3.370	—	—	—	12.198	—	—	18.191
3	—	—	—	2.000	—	—	—	3,275	5.275
4	—	8.844	—	—	—	—	—	—	8.844
6	5.555	2.300	—	—	—	—	—	1.520	9.375
7	4.475	2.000	—	—	—	—	—	—	6.475
8	35.388	—	—	—	—	—	—	—	35.388
9	3.488	—	—	—	—	—	—	250	3.738
10	8.225	5.868	—	500	—	5.850	14.134	—	34.577
11	5.413	1.236	—	—	—	—	—	—	6.649
13	8.477	2.250	—	—	—	—	—	325	11.052
14	13.751	—	—	1.318	—	—	—	—	15.069
15	—	3.500	—	—	—	—	—	—	3.500
17	125	9.625	150	23.900	—	—	3.693	717	38.210
18	20.287	—	—	—	—	—	—	—	20.287
20	12.500	2.000	—	2.000	—	—	—	—	16.500
21	1.901	750	—	1.000	—	—	—	—	3.651
22	—	—	—	3.564	—	—	—	105	3.669
23	290	2.000	—	—	—	—	—	—	2.290
24	—	—	—	300	—	—	—	—	300
25	12.330	—	—	—	—	—	—	300	12.630
27	—	6.350	—	—	3.910	15.450	8.368	480	34.558
28	250	—	—	—	—	—	—	—	250
30	13.383	7.696	—	—	—	—	2.550	55	23.684
	148.461	**57.789**	**150**	**34.582**	**3.910**	**33.498**	**28.745**	**7.027**	**314.162**

RESUMO

Europa	148 461	
América do Norte	57 789	
,, ,, Sul	34 582	
,, Central	150	
Oceania	3 910	
África	33 498	
Ásia	28 745	307 135
Cabotagem		7 027
		314 162

Exportação Brasileira de Café

1 — Detalhe pelos paises de destino

MAIO DE 1949

DESTINO	QUANTIDADE (sacas de 60 quilos)	VALOR EM CRUZEIROS	VALOR EM LIBRAS
ÁFRICA:			
ARGÉLIA: Argel	50 650	19 606 344,00	269 369
MARROCOS ESPANHOL: Ceuta	3 333	1 269 931,00	17 145
MARROCOS FRANCÊS: Casablanca	9 666	3 727 249,60	50 334
SUDOESTE AFRICANO:	**684**	**298 100,00**	**4 024**
Luderitz Bay	250	107 422,00	1 450
Walvis Bay	434	190 678,00	2 574
TANGER:	7 990	3 120 551,00	42 129
UNIÃO SUL AFRICANA:	**16 869**	**7 504 406,80**	**101 370**
Cape Town	6 912	3 065 144,40	41 418
Durban	2 275	1 164 783,40	15 725
East London	2 000	799 916,00	10 799
Mossel Bay	3 432	1 497 403,00	20 233
Port Elizabeth	2 250	977 160,00	13 195
AMÉRICA CENTRAL:			
CURAÇAO: Curaçao	170	82 339,00	1 112
AMÉRICA DO NORTE:			
CANADÁ:	**19 890**	**11 282 989,40**	**152 687**
Montreal	9 950	5 816 248,40	78 690
Toronto	2 000	1 203 546,20	16 296
Vancouver	6 640	3 600 065,10	48 729
Winnipeg	1 300	663 129,70	8 972
ESTADOS UNIDOS:	**939 897**	**521 719 130,90**	**7 054 800**
Baltimore	58 241	34 107 877,20	460 609
Boston	34 899	20 318 031,00	274 685
Camden	7 500	4 333 170,40	58 684
Corpus Christi	3 750	1 972 175,90	26 654
Filadélfia	15 750	9 308 809,70	125 814
Houston	38 315	21 748 304,00	293 974
Jacksonville	20 000	11 503 607,20	155 379
Los Ângeles	28 201	15 611 604,30	211 423
New Orleans	273 259	146 905 196,10	1 986 646
New York	353 869	193 954 034,00	2 622 900
Norfolk	12 691	6 230 348,20	84 307
Portland, Oregon	4 798	2 815 747,40	38 101
San Francisco	73 494	44 505 557,30	601 922
Seattle	14 630	8 188 303,20	110 781
Tacoma	500	216 365,00	2 921
AMÉRICA DO SUL:			
ARGENTINA:	**1 456**	**558 846,00**	**7 545**
Buenos Aires	1 276	486 126,00	6 563
Rosário	180	72 720,00	982
CHILE:	**29 587**	**11 891 698,00**	**160 544**
Corral	1 056	411 219,00	5 552
Punta Arenas	1 330	583 682,00	7 880
Talcahuano	7 814	3 129 885,00	42 255
Valparaíso	19 387	7 766 912,00	104 857
PARAGUAI: Assunção — Via Buenos Aires	1 550	697 567,00	9 419
URUGUAI: Montevideu	3 693	1 540 119,00	20 876
ÁSIA:			
ADEN:	**1 693**	**747 825,00**	**10 096**
CHIPRE:	**834**	**346 599,00**	**4 679**
Famagusta	500	205 123,00	2 769
Limassol	334	141 476,00	1 910

DESTINO	QUANTIDADE (sacas de 60 quilos)	VALOR	
		EM CRUZEIROS	EM LIBRAS
FILIPINAS :	**12 625**	**5 154 247,70**	**69 696**
Iloilo	300	125 416,00	1 946
Manila	12 325	5 028 831,70	68 002
JAPÃO : Iokohama	6	3 800,00	50
SÍRIA : Beirute	339	224 309,50	3 028
TURQUIA ASIATICA : Smyrna	666	266 896,00	3 603
EUROPA :			
ALEMANHA :	**50 574**	**20 319 735,60**	**274 439**
Bremen	12 820	5 207 314,00	70 301
Hamburgo	37 754	15 112 431,60	204 138
AUSTRIA : Via Gênova	400	177 716,00	2 399
BELGO-LUXEMBURGUESA, U. E : Antuérpia	92 294	45 206 704,60	610 171
DINAMARCA : Copenhague	24 000	9 912 970,70	61 298
FRANÇA :	**66 240**	**26 305 152,80**	**355 826**
Havre	49 571	19 616 575,80	265 295
Marselha	16 667	6 687 775,00	90 520
Paris	2	802,00	11
GRÉCIA : Pireus	640	268 451,00	3 624
HOLANDA :	**21 776**	**10 057 092,00**	**137 155**
Amsterdam	17 634	8 109 184,10	110 857
Rotterdam	4 142	1 947 907,90	26 298
ITÁLIA :	**33 421**	**16 109 277,60**	**217 742**
Ancona	125	51 566,00	696
Bari	500	212 289,00	2 866
Catania	1 013	411 694,00	5 559
Gênova	15 219	7 436 113,90	100 413
Livorno	2 115	1 026 907,60	14 024
Messina	1 000	416 955,00	5 629
Nápoles	10 178	5 031 048,00	67 968
Palermo	1 501	659 535,70	8 904
Riposto	200	80 997,00	1 094
Veneza	1 570	782 171,40	10 589
NORUEGA :	**31 449**	**17 795 13[illegible],00**	**236 702**
Bergen	6 234	3 350 583,00	45 235
Oslo	22 000	12 600 000,00	167 017
Trondhjem	3 215	1 844 550,00	24 450
SUÉCIA :	**50 346**	**30 790 370,80**	**415 550**
Estocolmo	30 136	18 512 521,60	249 821
Gotemburgo	10 192	6 153 823,20	83 026
Helsingborg	6 395	3 904 814,40	52 701
Malmo	3 623	2 219 211,60	30 002
SUIÇA :	**6 125**	**2 915 257,30**	**39 374**
Via Amsterdam	250	164 206,90	2 217
Via Antuérpia	4 550	2 186 839,90	29 540
Via Gênova	500	206 962,50	2 794
Via Rotterdam	825	357 248,00	4 823
TRIESTE :	17 952	8 191 137,20	110 692
OCEANIA :			
AUSTRALIA :	**911**	**538 258,80**	**7 271**
Melbourne	591	346 575,30	4 683
Sydney	320	191 683,50	2 588
TOTAL GERAL :	**1 497 726**	**778 630 206,30**	**10 454 749**

Exportação Brasileira de Café

Detalhe pelos portos de procedência

MAIO DE 1949

PAÍS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA	QUANTIDADE (sacas de 60 quilos)	VALOR	
			EM CRUZEIROS	EM LIBRAS
ÁFRICA:				
ARGÉLIA:				
Argel	Santos	25 000	10 124 028,00	141 354
	Rio de Janeiro	25 650	9 482 316,00	128 015
MARROCOS ESPANHOL: Ceuta	Rio de Janeiro	3 333	1 269 931,00	17 145
MARROCOS FRANCÊS:				
Casablanca	Santos	8 000	3 079 017,60	41 568
	Rio de Janeiro	1 666	648 232,00	8 766
SUDOESTE AFRICANO:				
Luderitz Bay	Rio de Janeiro	250	107 422,00	1 450
Walvis Bay	Rio de Janeiro	434	190 678,00	2 574
TANGER:	Rio de Janeiro	7 990	3 120 551,00	42 129
UNIAO SUL AFRICANA:				
Cape Town	Santos	625	352 302,40	4 756
	Rio de Janeiro	6 287	2 712 842,00	36 662
Durban	Santos	1 400	783 096,40	10 572
	Rio de Janeiro	875	381 687,00	5 153
East London	Rio de Janeiro	2 000	799 916,00	10 799
Mossel Bay	Rio de Janeiro	3 432	1 497 403,00	20 233
Port Elizabeth	Rio de Janeiro	2 250	977 160,00	13 195
AMÉRICA CENTRAL:				
CURAÇAO: Curaçao	Rio de Janeiro	170	82 339,00	1 112
AMÉRICA DO NORTE:				
CANADÁ:				
Montreal	Santos	9 950	5 816 248,40	78 690
Toronto	Santos	1 500	903 643,20	12 234
	Rio de Janeiro	500	299 903,00	4 062
Vancouver	Santos	4 990	2 769 594,10	37 504
	Rio de Janeiro	650	287 100,00	3 876
	Paranaguá	1 000	543 371,00	7 349
Winnipeg	Santos	800	468 960,70	6 351
	Rio de Janeiro	500	194 169,00	2 621
ESTADOS UNIDOS:				
Baltimore	Santos	51 400	30 811 747,20	416 061
	Rio de Janeiro	3 091	1 254 482,00	16 961
	Paranaguá	3 750	2 041 648,00	27 587
Boston	Santos	27 363	15 978 575,00	215 982
	Rio de Janeiro	3 786	2 342 907,00	31 730
	Paranaguá	3 750	1 996 549,00	26 973
Camden	Santos	7 500	4 333 170,40	58 684
Corpus Christi	Santos	1 750	933 161,90	12 598
	Rio de Janeiro	1 500	790 597,00	10 692
	Paranaguá	500	248 417,00	3 364
Filadelfia	Santos	14 750	8 774 696,70	118 603
	Paranaguá	1 000	534 113,00	7 211
Houston	Santos	33 265	19 448 843,00	262 910
	Rio de Janeiro	3 250	1 415 469,00	19 109
	Angra dos Reis	1 800	883 992,00	11 955
Jacksonville	Santos	19 250	11 155 907,20	150 670
	Rio de Janeiro	750	347 700,00	4 709
Los Angeles	Santos	17 872	10 172 332,30	137 801
	Rio de Janeiro	5 600	2 871 647,00	38 861
	Paranaguá	4 729	2 567 625,00	34 761
New Orleans	Santos	195 994	110 352 987,10	1 492 111
	Rio de Janeiro	34 652	15 907 104,00	215 112
	Vitória	5 150	1 991 737,00	26 932
	Angra dos Reis	732	331 241,00	4 486
	Paranaguá	36 731	18 322 127,00	248 005

PAÍS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA	QUANTIDADE (sacas de 60 quilos)	VALOR	
			EM CRUZEIROS	EM LIBRAS
New York	Santos	297 863	166 715 640,00	2 254 476
	Rio de Janeiro	22 546	10 176 946,00	137 678
	Vitória	540	213 759,00	2 892
	Paranaguá	32 670	16 717 283,00	226 098
	Bahia	250	130 406,00	1 761
Norfolk	Santos	7 691	4 373 270,20	59 227
	Rio de Janeiro	4 500	1 661 337,00	22 429
	Vitória	500	195 741,00	2 651
Portland, Oregon	Santos	4 548	2 685 477,40	36 340
	Paranaguá	250	130 270,00	1 761
San Francisco	Santos	68 629	41 808 891,30	565 515
	Rio de Janeiro	3 500	2 004 346,00	27 140
	Paranaguá	1 365	692 320,00	9 267
Seattle	Santos	11 430	6 722 087,20	90 958
	Rio de Janeiro	2 200	925 061,00	12 494
	Paranaguá	1 000	541 155,00	7 329
Tacoma	Rio de Janeiro	500	216 365,00	2 921
AMÉRICA DO SUL:				
ARGENTINA:				
Buenos Aires	Rio de Janeiro	1 276	486 126,00	6 563
Rosário	Rio de Janeiro	180	72 720,00	982
CHILE:				
Corral	Rio de Janeiro	1 056	411 219,00	5 552
Punta Arenas	Rio de Janeiro	1 330	583 682,00	7 880
Talcahuano	Rio de Janeiro	7 814	3 129 885,00	42 255
Valparaiso	Rio de Janeiro	19 387	7 766 912,00	104 857
PARAGUAI:				
Assunção	Santos	200	89 414,00	1 207
	Rio de Janeiro	1 350	608 153,00	8 212
URUGUAI:				
Montevideu	Santos	324	177 333,00	2 397
	Rio de Janeiro	3 369	1 362 786,00	18 479
ÁSIA:				
ADEN: Aden	Rio de Janeiro	1 693	747 825,00	10 096
CHIPRE:				
Famagusta	Rio de Janeiro	500	205 123,00	2 769
Limassol	Rio de Janeiro	334	141 476,00	1 910
FILIPINAS:				
Iloilo	Rio de Janeiro	300	125 416,00	1 694
Manila	Santos	2 500	987 159,70	13 348
	Rio de Janeiro	9 825	4 041 672,00	54 654
JAPÃO: Iokohama	Santos	6	3 800,00	50
SÍRIA: Beirute	Santos	339	224 309,50	3 028
TURQUIA ASIATICA: Smyrna	Rio de Janeiro	666	266 896,00	3 603
EUROPA:				
ALEMANHA:				
Bremen	Rio de Janeiro	12 570	5 099 771,00	68 849
	Paranaguá	250	107 543,00	1 452
Hamburgo	Santos	2 089	979 041,60	13 235
	Rio de Janeiro	35 665	14 133 380,00	190 903
ÁUSTRIA:				
Via Gênova	Santos	250	113 037,00	1 526
	Rio de Janeiro	150	64 679,00	873
BELGO-LUXEMBURGUESA, U. E:				
ANTUERPIA:	Santos	40 233	22 245 552,60	300 345
	Rio de Janeiro	47 728	20 989 302,00	283 218
	Vitória	2 663	1 136 412,00	15 334
	Angra dos Reis	1 420	675 533,00	9 115
	Paranaguá	125	73 739,00	996
	Recife	125	86 166,00	1 163
DINAMARCA:				
Copenhague	Santos	22 750	9 382 706,70	54 147
	Rio de Janeiro	1 250	530 264,00	7 151

PAÍS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA	QUANTIDADE (sacas de 60 quilos)	VALOR	
			EM CRUZEIROS	EM LIBRAS
FRANÇA:				
Paris	Rio de Janeiro	2	802,00	11
Havre	Santos	13 654	5 255 933,80	70 957
	Rio de Janeiro	35 917	14 360 642,00	194 338
Marselha	Rio de Janeiro	16 667	6 687 775,00	90 520
GRÉCIA: Pireus	Rio de Janeiro	640	268 451,00	3 624
HOLANDA:				
Amsterdam	Santos	8 517	4 649 253,10	62 802
	Rio de Janeiro	8 887	3 329 304,00	46 291
	Bahia	230	130 627,00	1 764
Rotterdam	Santos	4 142	1 947 907,90	26 298
ITÁLIA:				
Ancona	Rio de Janeiro	125	51 566,00	696
Bari	Rio de Janeiro	500	212 289,00	2 866
Catania	Rio de Janeiro	1 013	411 694,00	5 559
Gênova	Santos	5 791	3 745 462,90	50 585
	Rio de Janeiro	8 883	3 416 440,00	46 126
	Bahia	545	274 211,00	3 702
Livorno	Santos	740	486 325,60	6 567
	Rio de Janeiro	1 375	540 582,00	7 457
Messina	Rio de Janeiro	1 000	416 955,00	5 629
Nápoles	Santos	6 270	3 338 566,00	45 072
	Rio de Janeiro	3 908	1 692 482,00	22 896
Palermo	Santos	188	107 690,70	1 454
	Rio de Janeiro	1 313	551 845,00	7 450
Riposto	Rio de Janeiro	200	80 997,00	1 094
Veneza	Santos	420	305 119,40	4 128
	Rio de Janeiro	1 150	477 052,00	6 461
NORUEGA:				
Bergen	Paranaguá	6 234	3 350 583,00	45 235
Oslo	Santos	22 000	12 600 000,00	167 017
Trondhjem	Santos	3 215	1 844 550,00	24 450
SUÉCIA:				
Estocolmo	Santos	28 601	17 574 609,60	237 178
	Rio de Janeiro	935	569 546,00	7 677
	Bahia	600	368 366,00	4 966
Gotemburgo	Santos	8 518	5 126 081,20	69 172
	Rio de Janeiro	1 374	843 559,00	11 371
	Bahia	300	184 183,00	2 483
Helsingborg	Santos	6 395	3 904 814,40	52 701
Malmo	Santos	3 523	2 157 817,60	29 174
	Bahia	100	61 394,00	828
SUIÇA:				
Via Amsterdam	Santos	250	164 206,90	2 217
Via Antuzepia	Santos	3 000	1 389 781,90	18 779
	Rio de Janeiro	500	264 672,00	3 573
	Paranaguá	1 000	532 386,00	7 188
Via Gênova	Santos	500	206 962,50	2 794
Via Rotterdam	Rio de Janeiro	500	228 110,00	3 080
	Paranaguá	325	029 138,00	1 743
TRIESTE:				
Não especificado	Santos	2 523	1 710 686,20	23 124
	Rio de Janeiro	15 429	6 480 451,00	87 568
OCEANIA:				
OCEANIA:				
AUSTRALIA				
Melbourne	Santos	51	175 390,30	2 368
	Rio de Janeiro	340	171 185,00	2 315
Sydney	Santos	201	141 062,50	1 904
	Rio de Janeiro	119	50 621,00	684
TOTAL GERAL		**1 497 726**	**778 630 206,30**	**10 454 749**

Cotação de Cafés no disponível em Santos, Rio e Vitória

MAIO DE 1949

(Em Cr$ por 10 quilos)

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	4 MOLE	4 DURO	5 S/DESCRIÇÃO	7	7
1	93 00	88 50	62 00	66 30	59 00
2	93 00	88 50	62 00	65 80	58 00
3	93 00	88 50	62 50	65 50	58 00
4	93 00	88 50	62 50	—	58 00
6	93 00	88 50	62 50	65 50	58 00
7	93 00	88 50	62 50	65 00	57 50
8	93 00	88 50	62 50	64 40	55 00
9	93 50	89 00	63 00	63 80	54 30
10	93 50	89 00	63 50	63 50	53 50
11	93 50	89 00	63 50	—	54 00
13	93 50	89 00	64 00	63 50	54 50
14	93 50	89 00	63 50	63 30	55 00
15	93 50	89 00	64 00	63 30	55 50
17	93 50	89 00	64 00	63 60	56 00
18	93 50	89 00	64 00	—	56 00
20	93 50	89 00	64 00	64 00	56 50
21	93 50	89 00	64 50	64 50	57 00
22	93 50	89 00	64 50	64 50	—
23	93 50	89 50	64 50	64 50	57 00
24	93 50	89 00	64 50	65 00	57 00
25	93 50	89 00	64 50	—	57 00
27	93 50	89 00	64 50	64 50	56 50
28	93 50	89 00	64 50	64 00	56 00
30	93 50	89 50	64 50	63 20	56 00
Média	93 35	88 90	63 58	64 39	56 33

Cotações de Cafés Brasileiros no disponível de Nova York

Em Cents por libra

JUNHO DE 1949

DIA	SANTOS				RIO	
	2	4	2	4	4	7
			EXTRA MOLE	EXTRA MOLE	—	—
1	23 00 Nom.	22 75 Nom.	29 00	27 25	Nominal	18 50
2	23 00 ,,	22 75 ,,	29 00	27 25	,,	18 50
3	23 00 ,,	22 75 ,,	29 00	27 25	,,	18 50
6	22 75 ,,	22 50 ,,	29 00	27 25	,,	18 50
7	22 75 ,,	22 56 ,,	29 00	27 25	,,	18 50
8	22 75 ,,	22 50 ,,	29 00	27 25	,,	18 50
9	23 00 ,,	22 75 ,,	29 00	27 25	,,	18 50
10	23 00 ,,	22 75 ,,	29 00	27 25	,,	18 50
13	23 00 ,,	22 75 ,,	29 00	27 25	,,	18 50
14	23 00 ,,	22 75 ,,	29 00	27 25	,,	18 50
15	23 50 ,,	23 25 ,,	29 00	27 25	,,	18 50
16	23 50 ,,	23 25 ,,	29 00	27 25	,,	18 50
17	23 50 ,,	23 25 ,,	29 00	27 25	,,	19 00 Nom.
20	23 50 ,,	23 25 ,,	29 00	27 25	,,	19 00 Nom.
23	23 50 ,,	23 25 ,,	29 00	27 25	,,	19 00 ,,
24	23 50 ,,	23 25 ,,	29 00	27 25	,,	19 00 ,,
27	23 50 ,,	23 25 ,,	29 00	27 25	,,	19 00 ,,
28	23 50 ,,	23 25 ,,	29 00	27 25	,,	19 00 ,,
29	23 50 ,,	23 25 ,,	29 00	27 25	,,	19 00 ,,
30	23 75 ,,	23 75 ,,	29 00	27 50	,,	19 00 ,,
Média	23 24 ,,	23 00 ,,	29 00	27 26	—	18 71 ,,

Cotações de Café a Têrmo em Nova York

CENTS. POR LIBRA (453,6) — CONTRATO : "S"

JUNHO DE 1949

DIAS	JULHO		SETEMBRO		DEZEMBRO		MARÇO		MAIO		VENDAS
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F	SACAS
1	25 95	25 93 No	24 79 Ng	24 57 No	23 72 Ng	23 59 No	N/C	22 69 No	N/C N/C 22 09	22 09 No	16 750
2	N/C	26 15 Ng	24 70 V	24 65 ,,	23 60 ,,	23 74 ,,	22 75 C	22 84 ,,	22 15 C	22 24 ,,	15 000
3	26 15 C	26 10 No	24 65 C	24 60 ,,	23 70 C	23 65 Ng	22 80 ,,	22 77 ,,	N/C	22 17 ,,	2 500
4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6	26 05 ,,	26 20 ,,	24 53 ,,	24 60 Ng	23 70 V	23 60 Ng	22 75 ,,	22 72 ,,	23 30 V	22 12 ,,	15 250
7	26 10 ,,	26 38 ,,	24 55 ,,	24 65 ,,	23 50 C	23 60 No	22 60 ,,	22 72 ,,	N/C	22 04 ,,	7 500
8	26 40 ,,	26 60 ,,	24 75 ,,	25 00 ,,	23 65 ,,	23 85 ,,	22 80 ,,	22 93 ,,	22 10 C	22 25 ,,	21 500
9	26 55 Ng	26 59 ,,	25 15 Ng	25 25 ,,	23 99 Ng	24 04 ,,	22 95 ,,	23 15 ,,	N/C	22 35 ,,	24 250
10	26 55 C	26 67 ,,	25 25 ,,	25 32 ,,	24 05 ,,	24 10 Ng	23 20 V	23 20 Ng	N/C	22 44 Ng	18 250
11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
13	26 67 Co	26 60 ,,	25 45 ,,	21 21 ,,	24 20 Co	24 01 No	23 25 Co	23 05 ,,	25 50 Co	22 29 No	14 250
14	26 50 Ne	26 64 ,,	25 10 Ve	25 25 ,,	23 85 Ne	24 10 ,,	22 75 ,,	23 05 ,,	22 25 Ve	22 30 No	13 750
15	26 64 Co	26 87 ,,	25 30 Ne	25 60 ,,	23 10 Co	24 29 ,,	23 10 ,,	23 24 ,,	22 45 Co	22 59 No	19 000
16	26 80 ,,	26 81 ,,	26 65 ,,	25 59 ,,	24 35 Ne	24 28 ,,	23 25 ,,	23 20 ,,	N/C	22 55 ,,	9 000
17	26 75 ,,	26 61 Ne	25 59 Co	25 45 ,,	21 30 Co	24 10 ,,	23 10 ,,	23 01 ,,	N/C	22 37 ,,	3 500
18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20	26 61 ,,	26 80 ,,	25 55 ,,	25 60 No	24 24 Ne	24 31 No	23 11 ,,	23 21 No	N/C	22 56 ,,	12 250
21	26 70 ,,	26 75 ,,	25 60 ,,	25 70 ,,	24 32 ,,	24 37 Ne	23 20 ,,	23 25 Ne	N/C	22 60 ,,	16 500
22	25 65 ,,	26 65 ,,	25 65 Ne	25 53 ,,	24 40 Ve	24 23 ,,	23 18 ,,	23 13 No	N/C	22 48 ,,	5 750
23	26 50 ,,	26 50 No	25 41 Co	25 37 ,,	24 16 Co	24 12 No	23 07 Ne	23 00 ,,	22 41 Ne	22 34 ,,	12 750
24	26 50 ,,	26 82 Ne	25 35 ,,	25 70 Ne	24 15 Me	24 46 ,,	23 05 ,,	23 25 ,,	22 30 Co	22 60 ,,	16 750
25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
27	26 82 ,,	26 88 ,,	25 70 ,,	25 78 No	24 45 Co	24 55 ,,	23 20 Co	23 35 ,,	22 55 ,,	22 70 ,,	9 000
28	26 80 ,,	26 94 No	25 78 Ne	25 80 ,,	24 55 ,,	24 55 ,,	23 44 ,,	23 41 ,,	22 70 ,,	22 76 Ne	10 250
29	26 90 ,,	26 98 ,,	25 80 Co	25 94 ,,	24 55 ,,	24 82 ,,	23 41 ,,	23 60 ,,	22 79 Ne	22 95 No	13 500
30	26 90 ,,	26 99 ,,	25 98 Ne	26 05 Ne	24 89 Ne	25 01 ,,	23 60 ,,	23 86 Ne	22 95 Co	23 21 ,,	27 000
MÉDIA	**26 54**	**26 61**	**25 33**	**25 31**	**24 06**	**23 97**	**23 07**	**23 11**	**22 45**	**22 45**	**304 250**

Cotação de Café a Têrmo em Nova York

Cents. por libra (453,60 gr.) Contrato SANTOS

JUNHO DE 1949

DIA	FECHAMENTO DO TÊRMO PARA OS MESES DE:									
	JULHO		SETEMBRO		DEZEMBRO		MARÇO		MAIO	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
1	21 55 Ve.	21 17 No.	20 65 Co.	20 52 No.	20 10 Ve.	19 80 No.	N/C	19 50 No.	N/C	19 13 No.
2	21 17 Co.	21 45 ,,	20 60 ,,	20 80 ,,	19 85 Co.	20 00 ,,	19 50 Co.	19 70 ,,	N/C	19 33 ,,
3	21 40 ,,	21 38 ,,	20 75 ,,	20 71 ,,	19 95 Ne.	20 92 ,,	19 70 ,,	19 72 ,,	N/C	19 35 ,,
6	N/C	21 45 ,,	20 65 ,,	20 72 ,,	20 10 Ve.	19 99 ,,	N/C	19 72 ,,	N/C	19 49 ,,
7	N/C	21 55 ,,	20 60 ,,	20 80 ,,	19 90 ,,	20 00 ,,	19 60 Co.	19 80 ,,	19 30 Co.	19 50 Ng.
8	21 45 Co.	21 84 ,,	20 80 ,,	21 05 Ng.	19 90 Co.	20 23 ,,	19 70 ,,	19 88 ,,	19 75 Ve.	19 55 No.
9	21 90 ,,	21 99 ,,	21 15 ,,	21 27 No.	20 30 ,,	20 39 ,,	20 00 ,,	20 09 ,,	N/C	19 74 ,,
10	22 00 Ve.	22 00 ,,	21 30 Ne.	21 36 ,,	20 40 Ne.	20 43 Ng.	N/C	20 18 ,,	N/C	19 83 ,,
13	22 09 ,,	21 85 ,,	21 47 ,,	21 15 Ne.	20 54 ,,	20 10 Ne.	20 40 Ve.	19 98 Ne.	N/C	19 63 ,,
14	21 85 ,,	21 84 ,,	21 00 Co.	21 10 ,,	20 04 ,,	20 10 ,,	19 91 ,,	19 88 No.	19 56 Ve.	19 53 ,,
15	21 84 Co.	22 23 Ne.	21 15 ,,	21 60 No.	20 15 Co.	20 49 No.	19 93 Co.	20 19 No.	N/C	19 94 ,,
16	22 25 Ne.	22 14 No.	21 55 Co.	21 50 Ne.	20 45 Co.	20 42 Ne.	20 10 Co.	20 17 Ne.	N/C	19 92 ,,
17	22 10 Co.	21 96 No.	21 45 Co.	21 32 No.	20 35 Co.	20 24 No.	20 20 Ve.	20 00 No.	19 95 Ve.	19 75 ,,
20	N/C	22 09 ,,	21 37 ,,	21 40 ,,	20 40 Ne.	20 30 Ne.	20 15 Co.	20 06 ,,	N/C	19 81 ,,
21	21 92 Ne.	22 10 Ne.	NIC	21 45 ,,	20 40 ,,	20 40 No.	NIC	20 14 ,,	N/C	19 89 ,,
22	22 20 Ve.	21 90 ,,	21 45 ,,	21 35 ,,	20 42 Ve.	20 30 ,,	NIC	20 05 ,,	N/C	19 75 ,,
23	22 10 ,,	21 63 No.	21 30 ,,	21 28 ,,	20 42 ,,	20 20 ,,	NIC	19 98 ,,	N/C	19 68 ,,
24	21 55 Ne.	21 98 Ne.	21 20 Co.	21 64 ,,	20 15 ,,	20 60 ,,	20 05 Ve.	20 22 ,,	N/C	19 92 ,,
27	21 90 Co.	22 00 No.	21 65 Ne.	21 78 ,,	20 55 Co.	20 78 ,,	20 31 Ne	20 33 ,,	N/C	20 01 ,,
28	22 10 Ve.	21 90 ,,	21 75 Co.	21 68 Ne.	20 60 ,,	20 64 ,,	20 44 Ve.	20 34 ,,	20 00 Co.	20 01 ,,
29	22 50 ,,	22 21 ,,	21 50 ,,	21 95 ,,	N/C	20 85 ,,	20 34 Co.	20 50 ,,	20 00 ,,	20 15 ,,
20	22 30 ,,	22 50 Ne.	21 95 ,,	22 32 ,,	20 80 ,,	21 25 ,,	N/C	20 85 Ne.	N/C	20 48 ,,
Média	21 90	21 87	21 20	21 30	20 27	20 38	20 02	20 05	19 76	19 74

Cotação do disponível em Nova York

CAFÉS ESTRANGEIROS

JUNHO DE 1949

PROCEDÊNCIA	DIA 4	DIA 11	DIA 18	DIA 25	MÉDIA
COLÔMBIA:					
Medelin Excelso	3) 33 00	3) 33 00	3) 33 1/4	3) 33 1/4	33 1/8
Armenia	3) 33 00	3) 33 00	3) 33 1/4	3) 33 1/4	33 1/8
Manizales	3) 32 3/4	3) 32 3/4	3) 30 00	3) 30 00	31 3/8
Cucuta	3) 32 1/2	3) 32 1/2	3) 32 3/4	3) 32 3/4	32 5/8
Bogotá	5) 32 1/2	3) 32 1/2	3) 32 3/4	3) 32 3/4	32 5/8
Tolima	3) 32 1/2	3) 32 1/2	3) 32 3/4	3) 32 3/4	32 5/8
Ocana	3) 32 1/2	3) 32 1/2	3) 32 3/4	3) 32 3/4	32 5/8
COSTA RICA:					
Hard	2) 32 3/4	2) 32 3/4	2) 32 3/4	2) 32 3/4	32 3/4
Fine Atlantic	2) 31 1/2	2) 31 1/2	2) 31 1/2	2) 31 1/2	31 1/2
CUBA:					
Lavado Bom	6) N/C	6) N/C	6) N/C	6) N/C	N/C
Lavado Eregular	6) N/C	6) N/C	6) N/C	6) N/C	N/C
EQUADOR:					
Lavado	3) 26 00	3) 26 00	3) 26 00	3) 26 00	26 00
Não Lavado	3) 21 1/2	3) 21 1/2	3) 22 00	3) 22 00	21 3/4
GUATEMALA:					
Antigua	2) 33 00	2) 33 00	2) 33 00	2) 33 00	33 00
Extra Prime	2) 30 3/4	2) 30 3/4	2) 30 3/4	2) 30 3/4	30 3/4
Lavado Bom	2) 30 1/2	2) 30 1/2	2) 30 1/2	2) 30 1/2	30 1/2
Borbon	6) 29 00	6) 29 00	6) 29 00	6) 29 00	29 00
HAITÍ:					
Lavado Bom Mole	2) 28 3/4	2) 28 3/4	2) 28 3/4	2) 28 3/4	28 3/4
Catado a Mão	2) 24 1/4	2) 24 1/4	2) 24 1/2	2) 24 1/2	24 3/8
HONDURAS:					
Lavado Bom	3) 28 3/4	3) 28 3/4	3) 29 00	3) 29 00	28 7/8
Tipo S Comum Duro	3) 24 1/2	3) 24 1/2	3) 24 1/2	3) 24 1/2	24 1/2
JAMAICA:					
Lavado	6) 32 00	6) 32 00	6) 32 00	6) 32 00	32 00
Comum Bom	6) 25 00	6) 25 00	6) 25 00	6) 25 00	25 00
MÉXICO:					
Coatepec	3) 31 1/4	3) 31 1/4	3) 31 3/4	3) 31 3/4	31 1/2
Tapachula Primeira	3) 30 3/4	3) 30 3/4	3) 31 1/4	3) 31 1/4	31 00
Maragogipe	3) 30 1/2	3) 30 1/2	3) 31 00	3) 31 00	30 3/4
NICARÁGUA:					
Matagalpa	3) 29 1/4	3) 29 1/4	3) 29 1/4	3) 29 1/4	29 1/4
Lavado Primeira	3) 28 3/4	3) 28 3/4	3) 28 3/4	3) 28 3/4	28 3/4
EL SALVADOR:					
Lavado Primeira	2) 30 1/4	2) 30 1/4	5) 30 3/4	5) 30 3/4	30 1/2
Superior Não Lavado	Nom.	Nom.	Nom.	Nom.	Nom.
S. DOMINGOS:					
Lavado Bom Mole	5) 36 1/2	5) 36 1/2	5) 35 3/4	5) 35 3/4	36 1/8
Fino	5) 27 00	5) 27 00	5) 26 1/4	5) 26 1/4	26 5/8
VENEZUELA:					
Maracaibo	3) 31 1/4	3) 31 1/4	3) 31 1/4	3) 31 1/4	31 1/4
Trujillo	2) 26 1/4	2) 26 1/2	2) 26 1/2	2) 26 1/2	26 7/16
CONGO BELGA:					
Lavado Robusta	6) 34 00	6) 34 00	3) 30 00	3) 30 00	32 00
Natural Robusta	6) 18 1/2	6) 18 1/2	3) 18 1/2	1) 18 1/2	18 1/2
KENYA:					
Lavado A	N/C	N/C	N/C	N/C	N/C
Lavado T	N/C	N/C	N/C	N/C	N/C
MOOCA:					
Mooca (Arabia)	3) 33 1/2	2) 33 1/2	3) 34 00	3) 34 00	33 3/4
N. E. I.:					
Genuino Java Lavado	3) N/C	N/C	N/C	N/C	N/C
Lavado Java Robusta	3) 44 00	3) 44 00	3) 44 00	3) 44 00	44 00
Natural Java Robusta	6) N/C	6) N/C	6) N/C	6) N/C	N/C
TANGANYIKA:					
Lavado A	6) N/C	6) N/C	6) N/C	6) N/C	N/C
UGANDA:					
Lavado	6) N/C	6) N/C	6) N/C	6) N/C	N/C

INDICAÇÕES:

1) C.E.F. – U.S.A. (Nova York) 2) Desembarcado a vista líquido. 3) Disponível. 4) F.O.B. Nova York 5) F.O.B. País de Procedência. 6) Nominal.

Câmbio em São Paulo sôbre diversas praças

MÉDIA DIÁRIA

JUNHO DE 1949

(Bolsa Oficial de Valores de São Paulo)

DIAS	INGLATERRA	ESTADOS UNIDOS	URUGUAI	SUÉCIA	SUIÇA	ARGENTINA	DINAMARCA	ESPANHA	PORTUGAL	BÉLGICA (papel)	TCHECOSLOVÁQ.	FRANÇA
1	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	3,9184	3,9008	—	0,7579	0,4271	—	0,0688
2	75,4416	18,72	—	5,2145	—	—	3,9008	—	0,7579	0,4271	0,3744	0,0688
3	75,4416	18,72	—	5,2145	—	—	3,9008	1,7096	—	0,4271	0,3744	0,0688
4	75,4416	18,72	—	5,2145	—	—	—	1,7096	—	0,4271	0,3744	0,0688
6	75,4416	18,72	—	—	—	—	—	—	0,7579	0,4271	0,3744	0,0688
7	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	—	—	1,7096	0,7579	0,4271	0,3744	0,0688
8	75,4416	18,72	8,4324	—	4,3738	3,9184	3,9008	—	0,7579	0,4271	0,3744	0,0688
9	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	—	3,9008	1,7096	—	0,4271	0,3744	0,0688
10	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	—	—	1,7096	0,7579	0,4271	0,3744	0,0688
11	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	—	3,9008	1,7096	0,7579	0,4271	—	0,0688
13	75,4416	18,72	—	—	—	—	—	—	—	0,4271	—	0,0688
14	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	—	3,9008	1,7096	—	0,4271	0,3744	0,0688
15	75,4416	18,72	—	5,2145	—	—	3,9008	1,7096	—	0,4271	0,3744	0,0688
17	75,4416	18,72	—	5,2145	—	—	—	1,7096	0,7579	0,4271	—	0,0688
18	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	—	—	1,7096	0,7579	0,4271	0,3744	0,0688
20	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	—	—	—	0,7579	0,4271	0,3744	0,0688
21	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	—	—	1,7096	0,7579	0,4271	—	0,0688
22	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	—	—	—	0.7579	0,3271	—	0,0688
23	75,4416	18,72	—	5,2145	—	—	3,9008	1,7096	—	0,4271	0,3744	0,0688
24	75,4416	18,72	—	—	—	—	—	1,7096	—	0,4271	0,3744	0,0688
25	75,4416	18,72	—	—	—	—	—	1,7096	—	—	—	0,0688
27	75,4416	18,72	—	—	4,3738	—	—	—	—	0,4271	—	0,0688
28	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	—	3,9008	—	0,7579	0,4271	0,3744	0,0688
30	75,4416	18,72	—	5,2145	4,3738	3,9184	3,9008	—	0,7579	0,4271	0,3744	0,0688
Média	75,4416	18,72	8,4324	5,2145	4,3738	3,9184	3,9008	1,7096	0,7579	0,4271	0,3744	0,0688

Câmbio em Nova York sôbre diversas praças

JUNHO DE 1949

DIA	LONDRES Libra	MONTREAL Dolar	RIO DE JANEIRO Cr$	B. AIRES Peso	MONTEVIDEO Peso	PARIS Livre Franco	BERNA Comercial Franco	BERNA Livre Franco	STOCOLMO Corôa	MADRID Peseta	LISBOA Escudo	BÉLGICA Franco
1	4 02 13/16	0 95 15/16	0 05 45/Of	0 30 91/Of	0 41 50/Of	0 00 30 7/16	0 23 40	0 25 40	0 27 84	0 09 16/No	0 04 04	0 02 28 00
2	4 02 3/4	0 95 11/16	0 05 45/Of	0 20 91/Of	0 41 50/Of	0 00 30 7/16	0 23 40	0 25 40	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
3	4 02 3/4	0 95 11/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 41 75 ,,	0 03 0/1/4	0 23 40	0 25 25	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6	4 02 3/4	0 95 13/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 41 75 ,,	0 03 0 1/4	0 23 40	0 25 32	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
7	4 02 3/4	0 95 11/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 41 50 ,,	0 03 0 1/4	0 23 40	0 25 28	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
8	4 02 3/4	0 95 7/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 40 50 ,,	0 03 0 3/8	0 23 40	0 25 27	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
9	4 03 1/8	0 95 5/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 40 50 ,,	0 03 0 3/8	0 23 40	0 25 27	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
13	4 03 00	0 95 3/16	0 05 45/Df	0 20 90/Df	0 40 00/Df	0 03 0 3/8	0 23 40	0 25 10	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
14	4 03 3/16	0 95 3/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 40 00 ,,	0 03 0 3/8	0 23 40	0 25 14	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
15	4 02 15/16	0 95 7/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 40 00 ,,	0 03 0 3/8	0 23 40	0 25 16	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
16	4 03 3/16	0 95 13/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 40 00 ,,	0 03 0 3/8	0 23 40	0 25 14	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
17	4 03 3/16	0 93 3/16	0 05 45 ,,	0 20 90/Of	0 42 75/Of	0 03 1 7/16	0 23 40	0 25 16	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 28 5/8
18	4 03 00	0 95 13/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 40 00 ,,	0 03 0 3/8	0 23 40	0 25 16	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 28 00
19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20	4 02 7/8	0 95 13/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 40 00 ,,	0 03 0 3/8	0 23 40	0 25 18	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
21	4 03 00	0 95 3/4	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 39 25	0 03 0 5/16	0 23 40	0 25 11	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
22	4 02 7/8	0 93 3/4	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 38 50	0 03 0 3/8	0 23 40	0 25 11	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
23	4 02 13/16	0 93 13/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 38 50	0 03 0 3/8	0 23 40	0 25 11	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 28 00
24	4 02 3/4	0 95 11/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 37 00	0 03 0 7/16	0 23 40	0 24 98	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
27	4 02 7/8	0 95 11/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 37 00	0 03 0 7/16	0 23 40	0 25 00	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
28	4 02 7/8	0 95 11/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 37 50	0 03 0 7/16	0 23 40	0 25 08	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 28 00
29	4 03 1/8	0 94 15/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 37 38	0 00 3 7/16	0 23 40	0 25 15	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
30	4 02 7/8	0 94 7/16	0 05 45 ,,	0 20 91 ,,	0 37 50	0 03 0 3/8	0 23 40	0 25 16	0 27 84	0 09 16 ,,	0 04 04	0 02 27 3/4
Média	**4 02 15/16**	**0 95 3/8**	**0 05 45**	**0 20 91 ,,**	**0 39 74**	**0 03 0 3/8**	**0 23 40**	**0 25 18**	**0 27 84**	**0 09 16 ,,**	**0 04 04**	**0 02 27 13/16**

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

JUNHO DE 1949 — MERCADO LIVRE — VENDAS À VISTA

DIA	LONDRES Libra	NEW YORK Dólar	SUIÇA Franco	PORTUGAL Escudo	ARGENTINA Peso	URUGUAI Peso	CHILE Peso	SUÉCIA Corôa
1	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
2	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
3	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
4	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
6	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
7	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
8	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
9	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
10	—	—	—	—	—	—	—	—
11	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
13	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
14	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
15	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
16	—	—	—	—	—	—	—	—
17	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
18	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
20	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
21	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
22	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
23	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
24	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
25	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
27	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
28	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
29	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
30	75 44 16	18 72 00	4 37 38	0 75 79	3 92 04	8 43 24	0 60 39	5 21 45
Média :	**75 44 16**	**18 72 00**	**4 37 38**	**0 75 79**	**3 92 04**	**8 43 24**	**0 60 39**	**5 21 45**

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

JUNHO DE 1949 — MERCADO LIVRE — COMPRAS À VISTA

DIA	LONDRES Libra	NOVA IORQUE Dolar	SUIÇA Franco	PORTUGAL Escudo	ARGENTINA Peso	URUGUAI Peso	CHILE Peso	SUÉCIA Corôa
1	75 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
2	75 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
3	75 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
4	75 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
6	75 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
7	75 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
8	75 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
9	75 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
10	—	—	—	—	—	—	—	—
11	75 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
13	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
14	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
15	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
16	—	—	—	—	—	—	—	—
17	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
18	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
20	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
21	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
22	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
23	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
24	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
25	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
27	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
28	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
29	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
30	74 07 14	18 38 00	4 25 96	0 74 71	3 82 52	8 14 48	0 59 29	5 11 48
Média	**74 07 14**	**18 38 00**	**4 25 96**	**0 74 71**	**3 82 52**	**8 14 48**	**0 59 29**	**5 11 48**

Índice

(Continuação da 2.ª pag. da capa)

O crescimento da árvore é mais ou menos lento, como sóe acontecer com tôdas as madeiras compactas e úteis, todavia é maior e mais compensador do que o do "Pau Brasil", da "Caviuna", "Jacarandá" e outras.

Elas podem ser plantadas bastante juntas, porque os ramos são bastante verticais e as fôlhas relativamente pequenas e espaçadas de modo que permitem a entrada dos raios solares e boa ventilação.

O óleo bem como o decoto das cascas têm aplicações na terapêutica indígena. O primeiro é usado contra reumatismo e gota, o segundo como peitoral e emoliente.

Há autores que confundem a "Cabreúva" com o "Bálsamo" (Toluifera balsamum, L. e Tol. peruifera, Baill.) que se distingue pelos frutos mais alados na parte inferior e semente terminal em ponto espessado e provido de pequeno rostro. A madeira do "Bálsamo" equivale e se presta para todos os misteres para que é empregada a "Cabreúva", mas êle é mais raro nesta parte do Brasil, e muito comum no Perú até aos confins de Mato Grosso e Goiás.

Para o nosso Estado, especialmente à zona sêca, a "Cabreúva" como o "Bálsamo", bem como a "Copahybeira" (copaifera Langsdorffii Desf.) poderão ser plantadas juntas. Tôdas elas fornecem madeiras ricas de óleo e de valor mais ou menos equivalente, embora diversas na textura e colorido bem como no desenho.

Das duas primeiras os legumes não se abrem quando maduros, mas são disseminados inteiros e as sementes germinam através das cascas. Por isso não se deve extraí-las para formar os viveiros, mas plantá-las com as cascas, enterrando-as ligeiramente e dando-lhes suficiente umidade e algum abrigo nas primeiras semanas. A "Copahybeira" solta as sementes quando as cápsulas estão maduras e deve, portanto, ser plantada de sementes descascadas.

A "Cabreúva" como o "Bálsamo" são madeiras de côres fixas que se prestam admiràvelmente bem para obras envernizadas. Elas também se não contráem muito e nunca fendem quando bem sêcas.

Formemos, pois, bosques dessa magnífica essência florestal, geralmente tida como uma das melhores madeiras do país. Ainda que não alcancemos os seus rendimentos, plantemo-las com altruismo, servindo aos pósteros e à Pátria".

"PLANTAR boas árvores é uma das formas, mais expressivas, de servir à Pátria e à Humanidade".

"O "ARARIBÁ" fornece madeira de primeira qualidade, e seu crescimento é relativamente rápido".

"REFLORESTANDO, restabeleceremos, nas zonas devastadas, condições propícias à marcha regular da AGRICULTURA".